This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

RN*1347P

LA CUISINIÈRE BOURGEOISE,

SUIVIE

DE L'OFFICE,

À l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense de maisons ;

Contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes.

NOUVELLE EDITION,

Augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, et de différentes recettes pour les liqueurs.

RIOM,

J.-C. SALLES, IMPRIMEUR-LIBRAIRE.

M. D. CCC. VIII.

Vault
641.64
M54c
1808

PREFACE.

LE livre qu'on donne au public n'est pas la production d'un parfait grammarien : mais il a bien de quoi se passer de l'être, puisqu'il est l'ouvrage d'un excellent cuisinier. Si quelque auteur a droit de négliger les assaisonnemens qui plaisent à l'esprit, c'est celui qui en fournit pour flatter le corps. L'esprit lui-même dispense un pareil auteur d'être éloquent, ou, pour mieux dire, il trouve qu'il l'est assez, quand il va au but. Compagnon, quelquefois éclairé, mais toujours intime ami du corps, il est naturellement porté à trouver bon tout ce qui est pour celui-ci, et jamais il ne consulte moins ses lumières, que lorsqu'il s'agit de s'accommoder à ses goûts. Selon les règles de la nature, ou moins, selon les additions que nous y avons faites, en raffinant sur nos appétits naturels, ce livre doit avoir plus de lecteurs que tout autre. Son auteur, pour se rendre utile aux diverses conditions, après avoir donné dans ses premiers traités des préceptes dont la pratique ne peut guère avoir lieu que dans les cuisines des grands, ou de ceux qu'une grande opulence met en état de les contrefaire, en a voulu donner qui fussent assortis aux personnes d'une condition, ou d'une fortune médiocre : et c'est ce qu'il fait ici. Il leur fournit une cuisinière,

qui, sans rien coûter, leur servira à former dans l'art des apprêts celles qu'ils nourrissent, et qu'ils tiennent à leurs gages, ou les mettra eux-mêmes en état de s'en tenir lieu. Il accommode ses préceptes à leur fortune, et à la nature des alimens auxquels elle les oblige de se borner. Ce n'est plus pour les nobles qu'il écrit, c'est pour les bourgeois : mais on peut dire qu'il ennoblit les mets roturiers par les assaisonemens dont il les rehausse. Les cuisinières qu'il instruit trouveront dans ses leçons une méthode aisée pour apprêter différemment toutes les diverses sortes de mets, et pour donner aux plus communs une saveur qui ne sera pas commune. Fussent-elles novices dans le métier, elles pourront, et comprendre et pratiquer sans peine des préceptes qu'il a pris soin de mettre à leur portée, en les dégageant de cette embarrassante multiplicité d'assaisonnemens raffinés, et d'industrieux déguisemens, qui ne demandent pas moins d'habileté dans les cuisinières, que d'opulence dans leurs maîtres. Par ces apprêts, ainsi modifiés, l'œil (car l'auteur l'avoue) sera moins satisfait, et le goût moins chatouillé : mais en échange, la santé et la bourse, qui méritent bien pour le moins autant que ces deux sens d'être ménagées, y trouveront beaucoup mieux leur compte. Aux leçons pour la cuisine, il en a ajouté d'autres pour

l'office, qu'il a débarrassées, avec le même soin, de tout ce qui excède la portée ordinaire des bourgeois, et la capacité de leurs cuisinières. En donnant des règles pour relever le goût des alimens par les moyennes ressources de l'art, il n'a pas oublié d'en fournir pour discerner ceux qui sont bons par leur nature; et ce n'est pas, selon notre avis, ce que sa doctrine a de moins solide. Enfin, pour ne rien laisser de ce qui peut mettre les bourgeois en état de faire les honneurs de leur table, il leur apprend comment ils doivent s'y prendre pour bien découper, ou, s'il faut employer son expression, pour bien disséquer les viandes. L'ordre qu'il avait donné à son ouvrage était différent de celui qu'on s'est prescrit dans cette édition. Il avait mis au jour, en divers tems, deux volumes, dont le second, fait sur de nouvelles idées qui lui étaient venues après coup, n'était que le supplément du premier. On a cru devoir suivre la méthode qu'il aurait lui-même suivie, si tout ce qui se rapportait à chaque article s'était présenté à son esprit dans le même tems. On a rangé les matières du second volume sous les titres qui les indiquaient dans le premier, ou auxquels il a paru qu'elles avaient le plus de rapport. Sans rien retrancher à l'ouvrage, on a réduit, par de plus petits caractères, les deux volumes en un seul, pour la commodité et l'épargne des acheteurs.

C'est-là, avec quelques légères corrections des plus sensibles défauts du langage, tout le changement qu'on y a fait. De sorte que cette édition ne saurait déplaire à ceux à qui la sienne aura plu.

LA CUISINIÈRE
BOURGEOISE,
Suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons.

Instruction sur les richesses que la nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année.

Je commencerai par le printems, qui comprend mars, avril et mai. Si cette saison est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en volaille, gibier, légumes et fruits.

Je ne parlerai point du bœuf, puisqu'il est de toute saison. Le bon mouton jusqu'au mois de juin est celui de Rheims et de Beauvais, le veau de lait, l'agneau de lait, les poulets gras à la reine, les poulets aux œufs, les poulets de grain, les canetons de Rouen, les dindons, les gros pigeons de Rheims et Romains, les pigeons de volière, les canetons et les oisons.

En gibier, les levreaux et les lapereaux. En venaison, les marcassins, le chevreuil et le chevrillart.

En poisson d'eau douce, nous avons l'alose de Loire et de Seine, la dernière supérieure à la première, la truite de Normandie, le saumon de Loire et de Seine, la lotte ou barbotte, et l'écrevisse : pour le reste du poisson d'eau douce, la brême, la carpe, l'anguille, le brochet, la tanche ; la pêche n'est pas bonne en avril et mai, parce qu'elle fraie. En poisson de mer, nous avons pour nouveauté, l'esturgeon et le maquereau, le reste du poisson comme en hiver.

Outre ces animaux aquatiques, nous avons les productions de la terre, qui sont les artichaux, les violets sont les meilleurs ; les asperges vertes, les mousserons et morilles, les petits pois, les cardes de poirée, les chervis, les salsifis et escorsonnère.

En herbes potagères.

Nous avons les épinards nouveaux, la laitue, les petites raves, l'oseille, la bonne dame, le cerfeuil.

En fruits.

Nous avons, quand l'année est prématurée, les abricots verts, les amandes vertes, les fraises et les cerises précoces et les groseilles.

DE L'ÉTÉ.

Nous entrons dans l'été, qui comprend juin, juillet et août, pour jouir des productions que la nature a mises dans leur maturité, et qu'elle nous a préparées par le printems.

La viande de boucherie comme au printems.

En volaille.

De bons poulets, les dindons communs et engraissés, la poularde nouvelle. Sur la fin de l'été, le coq-vierge, les canetons de Rouen, pour entrées, les oisons et canetons, les pigeons.

En venaison.

Le chevreuil et le chevrillart, le sanglier, le marcassin et le faon.

En gibier à poil.

Les levreaux et les lapereaux.

En menu gibier.

La caille et le cailleteau de vigne, le perdreau rouge et gris, le ramereau, le tourtereau, le faisandeau, le halbran, *sur la fin de l'été*, la grive de vigne, le becfigue et tous les oiseaux gras.

En poisson.

Dans cette saison, il y a peu de bon poisson de mer, excepté la morue nouvelle.

En poisson de rivière.

La carpe, la perche, la truite de mer et de rivière.

En légumes.

Des petits pois, des haricots verts, des fèves de marais, des concombres, des choux-fleurs.

En herbes potagères.

Des laitues, des chicons de toutes sortes, des choux,

des racines nouvelles, des oignons nouveaux, des poireaux, du pourpier, de la chicorée blanche, du cerfeuil, estragon, corne de cerf, beaume, ciboulette, perce-pierre.

En fruit.

Pêches, prunes de toutes espèces, abricots, figues, bigarreaux et cerises tardives, groseilles, mûres, melons, poires de blanquette.

DE L'AUTOMNE.

L'automne, qui comprend les mois de septembre, octobre et novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut désirer pour les délices de la table, par la récolte des vins et des fruits à pépins, par la bonté de la volaille et la variété du gibier et venaison, poisson d'eau douce et et de mer.

En viande de boucherie.

Le bon mouton des Ardennes, de Présalé, de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe et d'Avranches: le veau de Pontoise, de Rouen, de Caën, de Montargis, et de lait aux environs de Paris, le porc frais; en volaille, toutes sortes de bons poulets, poulardes et chapons; celles d'Anjou et du Mans, de Barbezieux, de Bruges et de Blanzac; les pigeons de toutes espèces; les poules et les coq-vierges de Caux; les poulardes et dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou et Berry; les oies grasses, oisons et canards d'Alençon, Maine et Anjou.

En gros gibier et venaison.

Le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie plus délicate, et le marcassin plus excellent; le faon; les levreaux, les lapereaux.

En petit gibier.

Les perdrix rouges et grises, la bécasse excellente pendant les brouillards et le froid, les bécassines, les gélinottes de bois, les allouettes ou móviettes, les huppées sont les meilleures. Les pluviers dorés, excellents quand il gêle, les guinards, les rouges-gorges, l'oiseau de rivière, les canards, les rouges très-excellents, les judelles, les sarcelles.

En poisson d'eau douce.

L'anguille, la truite, la tanche, les écrevisses, les brochets, les perches, les lotes, les carpes, les plies, les barbillons, les meûniers.

En poisson de mer.

Les poissons que la marée nous fournit ordinairement dans cette saison, sont les esturgeons, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot et turbotin, les soles, les gros et petits carlets, les vives, les truites de mer et saumonnées rouges, les merlans, les harengs frais, les huîtres vertes et blanches, les sardines, le thon et les anchois.

En légumes et herbages.

Les artichaux d'automne, choux-fleurs, cardons d'Espagne, épinards, choux de plusieurs espèces, poireaux, céleri, oignons, racines, navets, chicorée blanche et chicorée sauvage, laitue romaine, toutes sortes de petites herbes.

En fruits.

Raisins de toutes espèces, poires, pommes, figues, olives et pulcholines, noix et noisettes, marrons et châtaignes, fruits secs et confis pendant l'été.

DE L'HIVER.

Les mois de décembre, janvier et février, qui comprennent l'hiver, ont entièrement rapport à l'automne, par les provisions et l'abondance de tout ce qu'elle nous fournit pour la nécessité de la vie: comme pain, vin, légumes, et toutes sortes de fruits, viande, volaille, gibier et poissons; tout est de même: ces deux dernières saisons, qui sont le tems de la bonne chère, ne doivent point être séparées par des changemens, parce que nous avons dans l'hiver presque de tout ce que nous avons dans l'automne.

INSTRUCTION pour ceux qui voudront servir une bonne table bourgeoise ; elle servira aussi pour régler les services ; vous augmenterez ou diminuerez suivant les occasions et la dépense que vous voudrez faire.

TABLE

De douze couverts à dîner.

PREMIER SERVICE.

2 Potages.
1 Pièce de bœuf pour le milieu.
2 Hors d'œuvres.

1 Potage aux herbes.
1 Potage au riz.
1 Hors d'œuvre de raves.
1 Hors d'œuvre de beurre de vambre.

SECOND SERVICE.

Laissez la pièce de bœuf au milieu, et mettez à la place des deux potages et des deux hors d'œuvres.

4 Entrées.

1 De noix de veau aux truffes à la bonne femme.
2 De côtelettes de mouton au basilic.
1 De canards en auchepot.
1 D'une poularde à la bourgeoise.

TROISIÈME SERVICE.

2 Plats de rôts.
5 Entremets.
2 Salades.

1 D'un levreau.
1 De quatre petits pigeons de volière.
1 Entremets, pour le milieu, d'un pâté d'Amiens.
1 D'une crême glacée.
1 De choux fleurs.

QUATRIÈME SERVICE.

Dessert.

Pour le milieu, une jatte de fruits crus.

1 Compôte de pommes à la portugaise.

1 Compôte de poires.
1 Assiette de gaufres.
1 Assiette de marrons.
1 Assiette de gelée de groseilles.
1 Assiette de marmelade d'abricots.

TABLE de dix couverts à souper.

PREMIER SERVICE.

1 Potage pour le milieu, si vous le jugez à propos.
1 Pièce de viande de boucherie à la broche, pour relever le potage.

2 *Entrées.*
2 *Hors d'œuvres.*

1 Entrée d'une tourte de godiveau.
1 D'une poularde entre deux plats.
1 Hors d'œuvre d'un lapin à purée de lentilles.
1 Hors d'œuvre de 3 langues de mouton en papillotte.

SECOND SERVICE.

2 *Plats de rôts.*
3 *Plats d'entrée.*

1 De deux lapereaux.
1 De deux poulets à la reine.
1 Entremêts de petits gâteaux.
1 De petits pois.
1 De crême gratinée.

TROISIÈME SERVICE.

Fruits.

7 assiettes de fruits.

1 Jatte de gaufres pour le milieu.
1 Assiette de fraises.
1 De compôte de cerises.
1 De crême fouettée.
3 Assiettes de confitures différentes.

TABLE de quatorze couverts, et qui peut servir pour vingt à dîner.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu un sur-tout qui reste pour tout le service.

Aux

Aux deux bouts, deux potages.

1 Potage aux choux.
1 Potage aux concombres.

4 *Entrées pour les 4 coins du surtout.*

1 D'une tourte de pigeons.
1 De deux poulets à la reine, à la sauce appétissante.
1 D'une poitrine de veau en fricassée de poulets.
1 D'une queue de bœuf en auchepot.

6 *Hors d'œuvres pour les deux flancs et les quatre coins de la table.*

1 De côtelettes de mouton sur le gril.
1 De palais de bœuf en menus droits.
1 De boudins de lapin.
1 De choux-fleurs en pains.

2 *Hors d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.*

SECOND SERVICE.

2 *Relevés pour les deux potages.*

1 De la pièce de bœuf.
1 D'une longe de veau à la broche.

TROISIÈME SERVICE.

Rôts et entremets à la fois.

4 *Plats de rôts aux quatre coins du surtout.*

2 D'une poularde.
1 De trois perdreaux.
1 De dix-huit moviettes.
1 D'un caneton de Rouen.

2 *Salades pour les flancs.*

2 *Entremets pour les deux bouts.*

1 D'un gâteau de viande.
1 D'un pâté froid.

4 *Petits entremets pour les 4 coins.*

1 De beignets de crême.
1 De petits haricots verts.
1 De truffes au court-bouillon.
1 D'une tourte de gelée de groseilles.

QUATRIÈME SERVICE.

Dessert, servi à treize.

Pour les deux bouts du surtout.

2 Grandes jattes de fruits crus.

Pour les deux flancs.

2 jattes de gaufres.

Pour les 4 coins du surtout.

4 Compôtes de fruits différens.

Pour les 4 coins de la table.

4 Assiettes de confitures différentes.

CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes sortes de potages.

PRENEZ la viande la plus saine et la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon; la plus succulente est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, et le giste à la noix; *les pièces les plus propres à servir sur la table, sont* la culotte et la poitrine de bœuf, ne mettez du veau dans les bouillons que pour quelque cause de maladie; quand la viande est bien écumée, salez le bouillon, mettez dans la marmite de toutes sortes de légumes ratissées et lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux; faites bouillir doucement le bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette, laissez reposer le bouillon pour vous en servir.

Potages aux choux.

Faites blanchir la moitié d'un choux avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coine, ficelez le tout, chacun en son particulier, faites les cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant; quand votre choux et petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon et des croûtes de pain; servez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la bourgeoise simplement par-dessus; faites attention de saler très-

peu le bouillon à cause du petit lard; ceux de racines, de navets se font de même; le céleri veut être blanchi plus long-tems.

Coulis de lentilles.

Prenez un demi-litron de lentilles, plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage; il faut les éplucher et les laver; faites-les cuire avec de bon bouillon; quand elles sont cuites, passez-les dans une étamine, et assaisonnez de bon goût; les lentilles à la reine sont les meilleures pour les coulis.

Si vous voulez faire un potage de croûtes.

Mouillez des croûtes de pain avec du bouillon qui ne soit point dégraissé, faites les mitonner dans un plat, jusqu'à ce qu'il fasse un petit gratin dans le fond, égouttez la graisse qui reste dans le plat, et servez dessus le coulis de lentilles.

Potages de croûtes à la purée verte.

Quand vos pois sont cuits, vous mettez dedans persil et queues de ciboules, que vous faites blanchir; pilez et passez avec la purée pour la rendre verte.

Potages aux petits oignons blancs.

Faites blanchir les oignons, ôtez-leur la première peau; faites-les cuire à part dans une marmite; quand ils sont cuits, faites-en un cordon au bord du plat où vous devez servir le potage; pour le faire tenir, mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache; servez-vous de ces filets pour faire tenir les garnitures de potages.

Potages de concombres.

Mettez les cuire avec bon bouillon et jus de veau pour le colorer; quand ils sont cuits, mitonnez le potage avec leur bouillon, et celui de la marmite à mitonge; assaisonnez le potage d'un bon sel, et servez garni de concombres.

Potage au riz.

Prenez du riz, suivant la grandeur du potage, un quarteron pour quatre assiettes, lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois, en le frottant avec les mains:

faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon et jus de veau ; quand il est cuit, dégraissez-le, servez ni trop épais, ni trop liquide.

Potage aux herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes sortes d'herbes épluchées et bien lavées avec un panais et une carotte coupés en petits filets. *Les herbes* sont oseilles, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filet ; faites cuire le tout avec un bon bouillon, un peu de jus de veau ; quand elles sont cuites, et d'un bon sel, faites mitonner le potage, et servez vos herbes dans la soupe sans faire de garniture.

Vous pouvez, si vous voulez, masquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canard, jarrets de veau, etc. ; la façon de les faire cuire est égale : il faut à tous leur retrousser les pattes dans le corps, les faire blanchir un instant et ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le tems qu'il faut pour la cuisson, parce qu'une bonne volaille qui est trop cuite n'est point estimée ; quand elle fléchit un peu sous les doigts, elle est bonne à servir. Vous pouvez servir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors d'œuvre, avec un peu de bouillon et gros sel par-dessus, suivant la volonté du maître ; ceux qui se serviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchissant et plus léger quand il est fait avec soin ; peu d'oignons, et attaché à très-petit feu, il n'est point contraire à la santé.

Potage printanier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, trois ou quatre oignons, une pincée de persil, un morceau de beurre, faites bouillir le tout ensemble, et le passez après en purée claire, mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, et dans ce qui vous reste, vous délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu et les mettez dans votre potage, quand vous êtes

prêt à servir, après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

Potage au riz et coulis de lentilles en maigre.

Faites un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireau et un demi-litron de pois; vous mettrez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la reine, que vous faites cuire avec de ce bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée; vous prenez ensuite un quarteron de riz; après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une marmite, avec un morceau de beurre, et de votre bouillon maigre tiré au clair; quand il est cuit et assaisonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentilles; vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

Potage au lait d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettez sur le feu avec de l'eau; quand elle est prête à bouillir, vous retirez vos amandes pour ôter la peau, jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche; ensuite vous les égoutez pour les piler dans un mortier, en les arrosant de tems en tems d'une cuiller à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile; vous mettrez dans une casserole une pinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, cannelle, coriandre, un zeste de citron; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart-d'heure sur un fourneau; vous vous servez après de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette, en les bourrant plusieurs fois avec une cuiller de bois; vous mettez, sur le plat que vous devez servir, du pain tranché et séché; vous versez dessus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez sans bouillir; si vous voulez votre lait d'amandes plus simple, passez simplement avec de l'eau chaude, et vous y mettrez après le sucre que vous jugerez à propos, et très-peu de sel.

Potage à l'eau pour collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de choux, quatre racines, deux

panais, six oignons, un pied de céleri, une petite racine de persil, trois ou quatre navets; faites un paquet avec de l'oseille, poirée, cerfeuil que vous ficelez bien ensemble, un demi-litron de pois que vous liez dans un linge blanc; faites bouillir tous ces légumes avec de l'eau pendant trois heures; passez ensuite ce bouillon dans un tamis, et mitonnez votre potage après avoir mis dans le bouillon le sel qu'il lui faut; vous garnirez le potage avec les légumes qui sont dans la marmite.

Potage à la vierge.

Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire, comme il est expliqué au commencement de ce livre, vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine, pour le faire bouillir quelque bouillon sur un fourneau, avec de la mie de pain de la grosseur d'un œuf, prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces et six jaunes d'œufs durs; quand le tout est bien pilé, mettez-y le bouillon où est la mie de pain et passez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-setier de crême, ou un poisson de lait, après l'avoir assaisonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain-marie; faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, et peu de bouillon: quand vous êtes prêt à servir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage, sans le faire bouillir, parce qu'il tournerait.

Le potage à l'issue d'agneau se fait de même, à cette différence que vous faites cuire l'issue d'agneau à part avec du bouillon; quand il est cuit, vous garnissez le bord du plat à potage de l'issue, et la tête dans le milieu; ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

Potage à la citrouille.

Pour une pinte de lait, vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille, ôtez en la peau et tout ce qui tient après les pépins, coupez la citrouille par

petits morceaux, et la mettez dans une marmite avec de l'eau, et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade; et qu'il ne reste plus d'eau, mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, et un peu de sel; faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait, et y mettrez du sucre ce que vous jugerez à propos, versez votre lait dans la citrouille, prenez le plat que vous devez servir, arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, et le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart-d'heure, pour donner le tems au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas; en servant vous y mettez le restant de votre bouillon bien chaud.

Potage au lait.

Faites bouillir une pinte de lait, avec deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre si vous voulez, tranchez du pain, et l'arrangez dans un plat, versez-y dessus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, et le tenez sur de la cendre chaude sans qu'il bouille, couvrez le plat, et lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec, mettez-le sur le feu en le remuant toujours, et lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit, il faut l'ôter, parce que c'est une marque que les œufs sont cuits, et si vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneraient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron vert, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de sel, environ trois onces de sucre; faites-le bouillir et réduire à moitié, ensuite vous le passez au tamis et le finissez comme le précédent.

Potages maigres de plusieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez le légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous le coupez

proprement et le faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-le a l'eau fraîche, et le mettez cuire avec un morceau de beurre, de l'eau et du sel; pendant qu'il cuit, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gousse d'ail, une feuille de laurier, tym, basilic, trois clous de girofle, persil, ciboule; ne point mettre dans la casserole du légume dont vous garnissez votre potage, parce que celui que vous faites cuire à part est suffisant pour donner le goût qu'il faut; vous passerez tous ces légumes sur le feu en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et colorés; vous y mettrez de l'eau, et la ferez bouillir une demi-heure avec des légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût et d'une belle couleur comme s'il y avait du jus: passez-le dans un tamis et le mettez dans la marmite où est le légume à garnir le potage; quand il sera cuit, et le bouillon assaisonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le potage dans une casserole; mettez sur les bords du plat que vous devez servir de petits filets de mie de pain, que vous trempez dans du blanc d'œuf; mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets; mettez-y après votre garniture de légumes arrangés proprement; dressez votre potage et servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture; mettez simplement le légume sur le potage après qu'il est dressé.

Potages maigres aux oignons.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; passez-les sur le feu en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient cuits et un peu colorés, mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre, mettez-y du sel et du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, ensuite mettez y du pain pour faire mitonner votre potage.

Pour un potage de lait aux oignons, vous en met-

tez un peu moins qu'il est dit ci-dessus ; passez-les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés ; faites bouillir du lait et le mettez avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel ; mettez du pain tranché dans votre plat, avec une partie du bouillon ; couvrez-le, et le mettez sur un peu de cendres chaudes ; quand votre pain sera bien trempé, vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

Potages de marrons en gras et en maigre.

Pour un potage de marrons en maigre, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranche, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout jusqu'à ce qu'ils soient colorés ; mouillez avec de l'eau, et faites bouillir pendant une heure ; passez le bouillon au tamis, assaisonné de sel. Prenez un cent de marrons, ou un cent et demi de grosses châtaignes, ôtez-en la première peau, et les mettez sur le feu dans une poêle percée en les remuant jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau : quand ils seront bien épluchés, faites-les cuire avec une partie du bouillon, ensuite vous mettez à part ceux qui sont entiers pour garnir le potage, et les autres vous les écraserez, et les passerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuisson ; faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, et en servant vous y mettrez le coulis de marrons. Le potage gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

Potages d'asperges à la purée verte, en gras et en maigre.

Pour un potage en maigre, faites un bouillon de racines ; lorsqu'il est passé au tamis, prenez une partie pour faire cuire un litron de pois verts, prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites-les blanchir à l'eau bouillante, et les retirez à

l'eau fraîche, faites-les égoutter et les ficelez en plusieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, et les mettez cuire avec les pois; lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges; en servant mettez-y le coulis de pois. Le potage en gras se fait de même, en prenant en place un bon bouillon gras.

Potages au fromage en gras et en maigre.

Pour l'avoir en maigre, vous ferez un bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres. Ayez attention que pour ce potage-ci il faut plus de choux que d'autres légumes; quand il sera fini et passé au tamis, mettez-y très-peu de sel, prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu, vous avez une demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de Gruyère, rapez-en la moitié, et l'autre vous la coupez en tranches minces, mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé, remettez une couche de pain, et finissez par le fromage tranché et de petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, et ne reste plus de bouillon. Avant de servir, vous y remettrez du bouillon et un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais; en gras vous le faites de la même façon, en vous servant d'un bouillon gras aux choux; ne dégraissez point trop le bouillon, et n'y mettez point de beurre.

De la dissection des viandes.

L'ADRESSE de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui veulent servir les convives, ne doivent point l'ignorer pour la

société de la table, puisque l'on ne saurait servir les bons morceaux, si on ne les connaît pas, et que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la savoir couper dans son fil; la bonne façon est de servir peu à la fois, par ce moyen les convives mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli et rôti; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

La culotte se coupe en travers dans le milieu; la viande qui est auprès des os de la queue est plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces et en travers.

La poitrine se coupe près du tendron, et en travers.

Le palleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure et nerveuse qui se trouve au-dessus du filet que vous ne servez qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupez le filet mince et en travers pour le servir; la viande qui est de l'autre côté de l'os et au-dessus du filet se coupe de même, et peut passer dans un besoin pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche et le giste se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celle du bœuf, se coupent en travers et par tranches; du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, qui est une chair pleine de cartilages et courte, doit être bien cuit et se sert à la cuiller.

De la connaissance du bon bœuf.

Le bœuf est bon toute l'année, les meilleurs sont ceux de Cottentin, de Normandie et d'Auvergne; il faut choisir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisi, gras et bien couvert; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hiver, deux ou trois au printems et l'automne, pour l'été un jour ou deux, suivant les chaleurs, et l'exposition des vents où vous mettez la viande; il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

De la dissection du mouton.

Du rôt de biff et gigot de mouton : ils se servent tous les deux de même : vous les coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet ; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers et en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure, le côté de la queue sur la croupe se coupe par aiguillettes, et se sert pour un morceau délicat ; la souris est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranché dessus et dessous.

La poitrine : après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons, vous la coupez par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau et l'agneau se disséquent de même.

De la connaissance du bon mouton.

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en-dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune et de bon acabit ; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison ; dans le printems nous avons les gros moutons flamands, les moutons de Rheims et de Beauvais ; l'été, les plus excellens sont les moutons de pâture ; l'automne et l'hiver est le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, de Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Présalé, de Dieppe.

De la dissection du veau.

La longe : vous coupez le filet par petites tranches en travers pour servir, ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment, dessous le rognon, dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le casi se coupe par petits morceaux avec ses petits os ; il se coupe facilement en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau : dans le cuisseau quand il est rôti, il n'y

n'y a que les noix de tendre, celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine : après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en séparer les côtes d'avec les tendrons, c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne résiste pas, et ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

L'épaule : en dessous de l'épaule sur la gauche se trouve une petite noix enveloppée de graisse, que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat; le reste de l'épaule, dessus et dessous, se coupe par tranches.

La tête de veau : les morceaux les plus estimés sont les yeux, après les oreilles; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os où vous trouvez de la viande après.

Le chevreuil et le daim se servent et se coupent comme le veau.

De la connaissance du veau.

Les meilleurs sont ceux de Caen, de Pontoise, de Rouen et de Montargis : pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois, plus petit il n'a ni suc ni saveur; plus fort, il est sujet à être dur, et n'est point si délicat, il faut le choisir blanc et gras; les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand ils ne sont point fatigués. Il y a des veaux qui se corrompent promptement, d'autres sans être corrompus ont un mauvais goût; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil, après qu'on leur a donné à boire du lait, et comme l'on tue sur le champ le veau que l'on achète, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

De la dissection du cochon.

La hure qui se sert pour un entremets froid, com-

mence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues; le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échignée se coupent par petites tranches minces et en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras et du maigre.

Le sanglier se coupe et se sert comme le cochon.

De la dissection du marcassin et du cochon de lait.

La dissection se fait de même; après qu'il est servi sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, et séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite et la cuisse droite; vous levez après la peau pour la servir toute croquante, les jambes, les côtés, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats, l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

De la dissection de la volaille et gibier.

Les principales parties de la volaille sont le cou, les deux ailes, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse: les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les ailes, et après les blancs, pour la volaille rôtie; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche ou avec une fourchette: vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, et achevez de la main gauche, en tirant l'aile qui cède aisément, si vous tenez ferme la pièce de volaille avec votre fourchette; ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, et vous la tirez de la même façon avec la main gauche: la même opération se pratique pour l'autre côté; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse et le le croupion en deux: c'est ainsi que vous disséquez poulets, poulardes, faisans, perdrix et bécasses; les morceaux les plus délicats du

faisan, sont les blancs de l'estomac et les cuisses; de la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon, quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

L'oiseau de rivière et le canard se coupent sur l'estomac par aiguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, ensuite vous levez les ailes, les cuisses et la carcasse.

Des lapereaux, le plus estimé est le filet: vous commencez à le fendre depuis le cou en descendant le long de l'épine du dos; après qu'il est levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir; les petits filets du dedans sont excellens, le reste se coupe à volonté.

Les levreaux se coupent et se servent de la même façon que les lapereaux.

CHAPITRE III.

Du bœuf.

En expliquant les principales parties du bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appelons basse boucherie, cette viande n'est d'usage que dans le bas peuple; l'accommodage chez eux est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, pour en relever le goût insipide.

Voici ce qui est d'usage chez les bourgeois et gens qui tiennent bonne table: la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue: *dans la cuisse nous avons* la culotte, la tranche, la pièce ronde, le giste à la noix, le cimier, la moëlle; *après la cuisse sont* l'aloyau, les charbonnés, les flanchets et les entrecôtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les pallerons et le gros bout.

De la langue de bœuf.

Elle se met cuire à la braise qui se fait avec sel,

poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, que ce qu'il faut pour mouiller la viande; faites cuire à très-petit feu; quand elle est cuite, ôtez la peau et la piquez de petit lard, faites-la cuire après à la broche, servez dessous une sauce comme celle de mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre; vous trouverez la sauce au chapitre XV.

Vous la mettez encore en miroton; quand elle est cuite à la braise comme ci-devant, ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-là sur le plat que vous devez servir; faites-la bouillir doucement dans une sauce, comme celle que je viens de dire, et la servez à courte sauce.

Langue de bœuf en paupiettes.

Ôtez le cornet à une langue de bœuf, et la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la pièce de bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever, elle ne gâtera pas votre bouillon : ôtez-en la peau et la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur et longueur, couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau, ou autre farce de viande, de l'épaisseur d'un petit écu, passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite et les embrochez dans un harelet, après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche; quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, et vous les servirez avec une sauce piquante dessous, que vous trouverez la première à l'article des sauces.

Langue de bœuf en gratin.

Faites la cuire dans la marmitte après l'avoir fait blanchir : quand elle sera cuite, ôtez-en la peau et la mettez refroidir, coupez-la en tranches, hachez du persil, ciboule, cinq à six feuilles d'estragon, trois échalotes, capres et un anchois, prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros

comme la moitié d'un œuf, de beurre, et une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, et le restant de vos petites herbes dessus, arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre par dessus, mouillez avec trois ou quatre cuillérées de bouillon, et un demi-verre de vin; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat; en servant vous y mettrez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sauce.

Langue de bœuf à la persillade.

Faites-la blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante; ensuite vous la lardez avec de gros lard, et la mettez cuire dans la marmite à la pièce de bœuf; quand elle est cuite, vous ôtez la peau et la fendez un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux sans la séparer, servez-la avec du bouillon, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, si vous voulez, et persil haché.

Langue de bœuf en brezolle, et autres façons.

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans de l'eau, ôtez ensuite la peau et la coupez en filets minces, que vous arrangez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine; faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle cuite, dégraissez-la, et mettez un peu de coulis, et en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettrez un jus de citron. *La langue se met encore* avec un ragoût de concombres et divers autres légumes, et plusieurs sauces différentes, comme ravigotte, petite sauce: on les sert pour entremets froids, quand elles sont fourrées, salées, fumées et séchées.

Cervelles de bœuf de plusieurs façons.

Elle se fait cuire à la braise, faite avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni; quand elle est cuite, vous la retirez de la braise, et la servez avec une pe-

tite sauce appétissante, que vous trouverez au chapitre XV, ou avec un ragoût de petits oignons et de racines.

Elle se sert encore frite: pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, ail, persil, ciboule, thym, laurier, basilic: faites-la frire après l'avoir égouttée et farinée; servez-la garnie de persil frit.

Palais de bœuf en menus droits et autres façons.

Il faut d'abord le bien nettoyer et le faire cuire dans l'eau, vous l'épluchez ensuite de ses peaux, et le coupez par filets; passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais et mouillez votre ragoût avec de bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonné de bon goût; quand il est bien dégraissé, et la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde en servant.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; trempez-les bien dans la marinade, et les pannez avec de la mie de pain, faites-les griller et servez dessous une sauce claire et piquante, ou sans sauce.

Palais de bœuf mariné.

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau. Après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur et largeur du doigt, faites les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle, faites tiédir la marinade, et mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures; retirez-les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les et les farinez, faites-les frire et servez avec du persil frit.

Allumettes de palais de bœuf.

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau; après les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes,

et les faites mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entière ; quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter et les trempez dans une pâte faite de cette façon : mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillérée d'huile fine, un peu de sel fin, et délayez petit à petit avec de la bière, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crême double, trempez dedans vos palais de bœuf, et les faites frire de belle couleur, servez le plus chaud que vous pourrez.

Croquette de palais de bœuf.

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les et les coupez en deux tout en travers dans leurs longueur, faites-leur prendre du goût pendant une demi-heure en les faisant migeotter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre ; ensuite mettez-les égouter et refroidir, mettez dessus chaque morceau de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu, roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillérée d'huile et un demi-setier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuiller, sans être trop claire, faites-les frire ; servez garni de persil frit.

Gras-double à la bourgeoise.

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts et le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derrière du pot, ou du beurre frais fondu ; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double panné de mie de pain, et le faites griller ; servez avec une saucè au vinaigre.

Gras-double à la sauce robert.

Coupez de l'oignon en dés que vous passez sur le feu avec un peu de beurre ; quand il est à moitié cuit, mettez-y du dras-double cuit à l'eau et coupé en carré, assaisonné de sel, poivre, un filet de vi-

naigre, un peu de bouillon; laissez bouillir une demi-heure: en servant mettez-y un peu de moutarde.

Terrine à la paysanne.

Coupez de la tranche de bœuf en petites tranches, avec de petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier: prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, et à la fin une cuillérée d'eau-de-vie et deux cuillérées d'eau; faites cuire sur de la cendre comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; quand il est cuit, dégraissez si vous le jugez à propos, et servez dans la terrine.

La terrine à couenne se fait de la même façon, à cette différence qu'à la place de petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nettoyez, dégraissez, et vous en servez de même.

Rognons de bœuf à la bourgeoise.

Coupez-le par filets minces, faites-le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, et ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

On le sert encore cuit à la braise, avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalote.

Usage de la graisse de bœuf.

La graisse sert à faire toutes sortes de farces, et à nourrir des braises et cuire des cardons d'Espagne.

Queue de bœuf en auchepot, et autres façons.

Pour faire un auchepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, et la faites blanchir et cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez oignons, carottes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi et coupé proprement; quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge et l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse, arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine

propre à servir sur table ; dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, et faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue ; prenez-garde qu'il n'y ait point trop de sel, passez-la au tamis, et servez dessus la viande et légume ; vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légumes à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légumes, et mettre à la place différentes sauces ; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf.

Queue de bœuf en matelotte.

Vous coupez une queue de bœuf par morceaux, et la faites blanchir dans l'eau bouillante, retirez-la dans l'eau fraîche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans aucun assaisonnement ; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre et une cuillérée de farine, mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf, mettez-y les morceaux de queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour lui ôter la première peau ; mettez un demi-setier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, sel, poivre ; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue et les oignons soient cuits, ayez soin de bien dégraisser, mettez dans la sauce un anchois haché, deux pincées de capres entières, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, et au-dessus mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupés, de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre ; étant prêt à servir, arrosez le tout avec la sauce qui doit être courte.

Queue de bœuf à la sainte Menehoult.

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux, vous la coupez d'abord par le milieu, et le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet : faites-la cuire dans la marmite à la pièce de bœuf ; quand elle

est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalotes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites tenir la marinade après la queue en la pannant de mie de pain, faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

Culotte de bœuf de plusieuss façons.

La culotte est la pièce la plus estimée du bœuf, elle sert à faire d'excellens potages, et fait honneur sur une table pour une pièce de milieu; elle se sert au naturel sortant de la marmite; ou quand elle est bien essuyée de sa graisse et bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce, faites avec du coulis, persil, ciboule, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout haché et assaisonné de bon goût; d'autres la servent encore garnie de petits pâtés: voilà les façons les plus communes: celles qui sont les plus recherchées et les moins pratiquées sont celles qui suivent.

Culotte à la braise aux oignons de Hollande.

Vous prenez une belle culotte que vous désossez; ficelez-la et la faites cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, de bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons de Hollande, ou à défaut vous prenez de gros oignons rouges; quand la pièce de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir, et les oignons autour, et servez dessus une bonne sauce de belle couleur; *en la faisant cuire de cette façon, à la braise*, vous la pouvez diversifier de différens ragoûts ou de différentes sauces, suivant le goût du maître.

Culotte de bœuf à la cardinale.

Désossez à forfait une culotte de bœuf de dix à douze livres, coupez une livre de lard en lardons, que vous maniez avec de fines épices et du sel fin,

lardez-en par-tout la pièce de bœuf sans toucher au dessus qui est couvert, ensuite vous prenez un demi-quarteron de salpêtre pulvérisé, et en frottez la chair pour la rendre rouge, mettez la culotte dans une terrine avec une once de genièvre un peu concassé, trois feuilles de laurier, un peu de thym et de basilic, une livre de sel; couvrez la terrine et y laissez la viande pendant huit jours; lorsqu'elle a pris sel, lavez-la avec de l'eau chaude, mettez quelques bardes de lard sur le dessus de la culotte, du côté qu'elle est couverte de graisse, enveloppez-la dans un torchon blanc et la ficelez, faites-la cuire à petit feu, pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, quatre ou cinq carottes, deux panais, une feuille de laurier, basilic, thym, quatre ou cinq clous de girofle, le quart d'une muscade, persil, ciboule; quand elle est cuite vous l'ôtez du feu et la laissez refroidir dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait froide: vous pouvez faire la même chose avec un aloyau.

Culotte de bœuf à l'Anglaise.

Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même chose avec un endroit de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos, prenez ce que vous voulez et le ficelez, mettez-le dans une marmite proportionnée à la grandeur, avec deux ou trois carottes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre, faites cuire à petit feu et court-bouillon; à moitié de la cuisson, vous y mettez de petits choux préparés de cette façon; prenez un gros chou, ôtez-en les feuilles les plus vertes, et le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure, retirez-le à l'eau fraîche, et le pressez fort sans casser les feuilles, enlevez les feuilles une à une; et mettez dans le dedans un peu de farce de godiveau ou d'autre farce de viande, mettez trois ou quatre feuilles, à mesure que vous y avez mis de

la farce, l'une sur l'autre, pour en former de petits choux un peu plus gros qu'un œuf, ficelez-les et les mettez cuire avec le bœuf; la cuisson faite, égouttez le tout et l'essuyez de sa graisse, dressez le bœuf dans le plat, coupez chaque chou par la moitié, et les arrangez autour du bœuf, en mettant dehors le côté coupé; pour la sauce vous prendrez un peu de la cuisson que vous passez au tamis, dégraissez-la, et y mettez un peu de coulis pour la lier; faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce: servez sur la viande et les choux.

Culotte de bœuf au four.

Prenez une culotte de bœuf de la grosseur que vous jugerez à propos, désossez-là si vous voulez, et la lardez avec de gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur avec une chopine de vin blanc, couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec la pâte, faites cuire au four pendant cinq ou six heures, suivant sa grosseur, et la servirez avec sa sauce bien dégraissée: vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Elle se met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud et froid, à la broche, piquée de gros lard et fines herbes.

Usage de la tranche de bœuf.

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellens potages, du bœuf à la royale, que vous lardez de gros lard manié avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail hachés, sel, poivre; faites-le cuire à petit feu dans son jus: vous y pouvez ajouter plein une cuiller à bouche d'eau-de-vie quand il est cuit, servez-le froid: l'on s'en sert aussi à garnir des braises.

Saucisson de tranches de bœuf.

Ayez un morceau de bœuf coupé large de la grandeur des deux mains, et épais de deux doigts, coupez-la en deux en la laissant dans sa même largeur, battez-la pour l'applatir encore, ensuite vous rafraîchissez les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux, servez-vous de ces rognures pour les hacher avec

avec de la graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, liez cette farce de quatre jaunes d'œufs et la mettez sur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de saucisson; ficelez-les et les faites cuire dans une casserole proportionnée à la grandeur avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, un oignon poivré de deux clous de girofle, une carotte, un panais, faites cuire à petit feu; ensuite vous passez la cuisson au tamis et la dégraissez, faites-la réduire au point d'une sauce sans être de haut goût, servez-la sur les saucissons; vous pouvez encore les servir avec tel ragoût de légume que vous jugez à propos; si vous voulez les servir froids pour entremets, faites réduire la sauce en la laissant bouillir avec les saucissons jusqu'à ce qu'il ne reste presque rien de la graisse, laissez refroidir avec ce qui reste, et les servez sur une serviette.

Usage de la pièce ronde.

Elle peut servir au même usage que la tranche.

Usage du gîte à la noix.

Il sert au même usage que la tranche de bœuf.

Usage de la moelle de bœuf.

Elle sert à faire des farces, de petits pâtés, des tourtes et crêmes à la moelle, à nourrir des cardons et autres légumes.

Aloyaux de plusieurs façons.

On le met communément, quand il est tendre, cuire à la broche; il se sert dans son jus, ou si vous voulez, pour le mieux, vous levez le filet par tranches minces, mettez-le dans une casserole avec une sauce faite avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché et passé avec un peu de beurre, et mouillé avec bon coulis; quand vous avez dégraissé la sauce et assaisonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau, faites chauffer sans qu'il bouille, et servez sur l'aloyau.

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme concombre, céleri, chicorée,

cardes; il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la culotte à la braise, qui est expliquée ci-devant, même sauce, même ragoût.

Usage du trumeau et des charbonnées.

Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine et pannée avec de la mie de pain; pour le mieux, faites-les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, et servez dessus différens ragoûts de légumes, comme vous le jugerez à propos; elles servent aussi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Charbonnée de bœuf en papillote.

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, et la mettez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel et du poivre; quand elle sera cuite, faites réduire la sauce qu'elle s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre, mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillote, graissez-la en dehors et la mettez sur le gril avec une feuille de papier aussi graissée, faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

Usage de la poitrine de bœuf.

La poitrine et le tendron de poitrine sont les pièces les plus estimées, après la culotte; elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte de bœuf.

Bœuf en miroton.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite, coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; arrangez dessus vos morceaux de tranche de

bœuf, et les assaisonnez par dessus comme vous avez fait dessous ; couvrez votre plat, et le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, et servez à courte sauce.

Tendons de bœuf à l'Allemande.

Vous coupez proprement deux ou trois livres de poitrine de bœuf en trois ou quatre morceaux, faites-les blanchir à l'eau bouillante ; faites blanchir un bon quart-d'heure la moitié d'un gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic; une heure après vous y mettrez le chou coupé en trois morceaux bien pressé et ficelé, avec quatre gros oignons entiers ; et lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel et gros poivre, achevez de faire cuire, qu'il reste peu de sauce ; égouttez la viande et les légumes, essuyez-les de leurs graisses avec un linge, dressez le bœuf dans le plat, les choux et les oignons autour, les saucisses par dessus, passez la sauce au tamis et la dégraissez. Servez sur le ragoût.

Bœuf au four.

Prenez ce que vous voudrez de tranche de bœuf que vous hachez avec la moitié moins de graisse de bœuf, ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre, coupez en petits dés, persil, ciboule, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble, foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de la viande, avec des bardes de lard ; mettez-y la viande dessus bien serrée, couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre, mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures ; si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard et dégraisserez la sauce ; pour entremêts laissez-le refroidir dans sa cuisson.

Hachis de bœuf.

Hachez très-fin trois ou quatre oignons et les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, et qu'il n'y ait plus de sauce, mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon: en servant mettez-y une cuillérée de moutarde, ou un filet de vinaigre.

CHAPITRE IV.

Du mouton.

Les parties du mouton qui sont le plus en usage dans la cuisine, sont:

Le gigot.
Le carré.
L'épaule.
Le collet ou bout-seigneux.
Les rots de biff.
La poitrine.
Le filet.
La langue.
Les rognons.
Les pieds.
Les rognons extérieurs, appelés animelles.
La queue.

Rôt de biff de mouton de plusieurs façons.

Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus pour pièce du milieu. *Il se met aussi à la Ste. Menehoult:* pour lors vous le faites cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf; quand il est cuit vous le pannez, et lui faites prendre couleur au four, et servez dessous une bonne sauce: vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, et le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braise, et déguisé avec différens ragoûts de légumes, ou différentes sauces.

Gigot de mouton à la Périgord.

Le gigot de mouton qui fait une partie du rôt de

biff, se prépare aussi de la même façon, et se diversifie davantage, *comme à la Périgord;* pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons, vous coupez aussi du lard de la même façon, que vous remuez ensemble avec le sel et fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; lardez par-tout votre gigot de vos truffes et lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier; de façon qu'il ne prenne point l'air; faites-le cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau et de lard; quand il est cuit, dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillérée de coulis et servez.

Gigot de mouton aux légumes glacés.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse et du bout du manche; ficelez-le et le mettez dans une marmite avec bon bouillon, prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets, faites blanchir le tout ensemble un demi quart-d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau, ficelez le chou et céleri, mettez tous ces légumes cuire avec le gigot, quand le tout est cuit, retirez le gigot et les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour; vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le et le passez au tamis, faites le réduire en deux cuillerées; c'est ce qui fait votre glace: mettez-la légèrement sur le gigot et les légumes pour les glacer également; ensuite vous mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sauce au tamis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, et servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la persillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez et ficelez faites-le cuire avec du bouillon, très-peu de sel

mettez-y un bouquet garni; quand le gigot est cuit, retirez-le, et faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il soit en glace; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache; quand il ne reste plus de sauce dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste: vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le et le hachez très-fin, mettez le persil dans votre sauce, et l'assaisonnez de bon goût, servez-la dessous le gigot.

Gigot de mouton à la poële.

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts, faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole, et faites cuire à très-petit feu dans son jus; à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de vin blanc; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sauce, si vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, et servirez à courte sauce.

Gigot de mouton à la Génoise.

Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la détacher du manche, lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques tranches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légèrement et quelques filets d'anchois; remettez la peau par dessus, de façon qu'il n'y paraisse point; arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne se retire en cuisant: faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, servez avec une sauce où vous mettrez un peu d'échalote.

Gigot de mouton à l'eau.

Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne soit pas si long ; lardez la chair si vous voulez avec du lard et quelques filets d'anchois ; si vous le laissez sans le larder, vous mettrez un peu plus de sel dans la cuisson ; ficelez-le et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec une chopine d'eau et autant de bouillon ; faites bouillir et écumer, ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois échalotes, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte et un panais : quand le gigot sera cuit, passez-en le bouillon dans un tamis et le dégraissez, mettez-le sur le feu pour le laisser réduire jusqu'à ce qu'il soit en glace comme un fricandeau, mettez cette glace par dessus le gigot, après vous mettrez quelques cuillérées de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste : si vous avez un peu de coulis, vous en mettrez à la place du bouillon ; vous la servirez dessus le gigot, après l'avoir passé au tamis.

Gigot à l'Anglaise.

Coupez-en un peu le manche et la peau sur l'os du joint pour pouvoir plier le manche sans défigurer le gigot, lardez-le tout en travers avec de gros lard, ficelez le gigot et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre ; lorsqu'il est cuit, faites-le égoutter et l'essuyez de la graisse avec un linge, servez-le avec cette sauce : mettez dans une casserole un verre de bouillon, et presqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil, ciboule, une échalote, un jaune d'œuf dur, le tout haché très-fin, faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

Gigot aux choux-fleurs.

Faites-le cuire comme le précédent ; après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettrez tout autour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir

à l'eau bouillante,
ceau de beurre et du
vous les arrangez
mettez par dessus u
ordinaire, un mo
faites-la lier sur le
petit filet de vinai

Gigot aux choi

Vous faites cui
même façon que
de sel ; le tout éta
devez servir, me
que ci-dessus, c
rapé, arrosez-en
même sauce, et
mettez votre plat
avec un couverc
qu'à ce qu'il soit
sauce. Avant de
égouttez la grais

G

Mettez cuire
juste à sa grand
l'eau, un paque
trois clous de
oignons, deux
il est cuit, pas
faites
le gigot, et

ambon et du lard, le tout coupé en lardons, ficelez- et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur vec un demi-setier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de per- il; ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, hym, laurier, basilic; faites cuire à petit feu pendant rois ou quatre heures; ensuite vous passez une partie sa sauce au tamis, dégraissez-la et y mettez trois unes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, per- il blanchi; ajoutez-y la tranche du jambon qui a cuit vec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez-y un etit morceau de beurre manié de farine, faites lier sauce sur le feu, et servez sur le gigot.

Du carré de mouton.

Il se sert sur le gril, coupé en côtelettes; trempez- s dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ci- oule, champignons, le tout haché; panez les côte- ettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril: pen- ant qu'elles cuisent, arrosez-les avec du beurre; uand elles seront cuites, vous les servirez à sec.

arré de mouton en terrine à l'Anglaise, aux lentilles.

Coupez-le en côtelettes; faites-les cuire avec de bon ouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites uire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon; uand elles sont cuites, passez-les en purée, et mettez ette purée de lentilles avec les côtelettes de mouton uites et leur assaisonnement; si le coulis est trop clair; aites-les réduire sur le feu: vous prenez une terrine ropre à servir sur table, et qui souffre le feu; vous mettez os côtelettes dedans avec la moitié du coulis, et couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté; mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure; quand vous êtes prêt à ervir, tez dedans le reste du coulis.

arré de mouton au persil.

carré de mouton en levant les peaux qui ir les filets, piquez tout le carré de ache et bien verd, faites-le cu

dans le ragoût. Ce ragoût sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrée, et quand il est seul, on le sert pour entremets.

Gigot à la Mailly.

Désossez le gigot, à la réserve du manche; ensuite vous faites des trous par tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon : coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dés, assaisonné de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachés, thym, laurier, basilic en poudre, maniez le tout ensemble, et le faites entrer dans le gigot, ensuite vous le ficelez et le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon et autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais, faites-le cuire à petit feu, bien étouffé; lorsqu'il est cuit vous dégraissez la sauce et la passez au tamis, faites la réduire sur le feu si elle est trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

Gigot à la sultane.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble : ajoutez-y persil, ciboule hachés, jaune d'œuf cru, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre, faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce, faites-le cuire à la broche enveloppé de papier; lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole un demi-setier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la sauce se réduise à moitié, passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur, et une pincée de persil blanchi, haché très fin, gros comme une noix de beurre manié de farine, faites lier sur le feu, et servez sur le gigot.

Gigot panaché.

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du

jambon et du lard, le tout coupé en lardons, ficelez-le et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un demi-setier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil; ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic; faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures; ensuite vous passez une partie de sa sauce au tamis, dégraissez-la et y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, persil blanchi; ajoutez-y la tranche du jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine, faites lier la sauce sur le feu, et servez sur le gigot.

Du carré de mouton.

Il se sert sur le gril, coupé en côtelettes; trempez-les dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; panez les côtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril: pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec du beurre; quand elles seront cuites, vous les servirez à sec.

Carré de mouton en terrine à l'Anglaise, aux lentilles.

Coupez-le en côtelettes; faites-les cuire avec de bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée, et mettez cette purée de lentilles avec les côtelettes de mouton cuites et leur assaisonnement; si le coulis est trop clair; faites-les réduire sur le feu: vous prenez une terrine propre à servir sur table, et qui souffre le feu; vous mettez vos côtelettes dedans avec la moitié du coulis, et couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté; mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure; quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis.

Carré de mouton au persil.

Coupez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur les filets, piquez tout le carré avec du persil en branche et bien verd, faites-le cuire à la

broche ; lorsque le persil est sec, vous l'arrosez avec du sain-doux, vous continuez de l'arroser jusqu'à ce que le carré soit cuit, mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalottes hachées, sel, gros poivre. Faites chauffer et servez dessous le carré.

Carré de mouton à la Conti.

Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés, coupez-les en lardons et les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalotes, persil, ciboules hachés, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard et les anchois, mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole ; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, faites cuire à petit feu ; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce et y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, et la servez sur le carré.

Carré et gigot de mouton aux concombres.

Ayez un carré de mouton mortifié, que vous parez proprement, c'est-à-dire, de laver la peau et les nerfs qui se trouvent sur le filet, et coupez les os qui sont au bas des côtes, piquez le dessus du filet avec du lard fin ; vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune ; prenez deux ou trois concombres que vous pelez, videz et les coupez en dés, faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillérée de vinaigre et un peu de sel, ensuite vous les pressez avec vos mains pour en faire sortir toute l'eau, et les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, que vous y mettez une pincée de farine, et les mouillez moitié jus et moitié bouillon. Si vous n'ayez point de jus, vous les colorerez davantage en

les

les passant, faites-les cuire à petit feu, et les dégraissez quand elles sont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour les lier; si vous n'avez pas de coulis, vous y mettez un peu plus de farine avant de les mouiller: le ragoût étant fini, vous le servez dessous le carré de mouton: si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches minces, et les faites mariner et cuire de la même façon que ci-dessus; le ragoût étant fini, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche que l'on a desservi de la table, coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir; vous faites la même chose avec les restes d'un carré et d'une épaule de mouton, et même toutes sortes de viandes cuites à la broche.

Carré de mouton en crépine.

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons suivant qu'ils sont gros, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre en les remuant avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils soient cuits à fort fait; coupez un carré de mouton en côtelettes, et les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de sel, et de gros poivre; lorsqu'elles sont cuites, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, et les retirez sur un plat, égouttez la graisse qui est dans la casserole, et mettez dans la même casserole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qui tient après: passez cette petite sauce dans un tamis pour la mettre avec les oignons et trois jaunes d'œufs; faites-les lier sur le feu sans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent; vous prenez de la crépine que vous avez mise dans l'eau, pressez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes, mettez sur chaque morceau de crépine une côtelette avec de l'oignon autour de la côtelette; enveloppez le tout avec de la crépine, et soudez-en les bords avec de l'œuf battu, et les trempez ensuite par-tout dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain, arrangez-les sur un plat qui aille au feu, arrosez le dessus avec de

bonne graisse ou de l'huile d'olive, mettez-les au four ou dessous un couvercle de tourtière jusqu'à ce qu'elles aient pris une couleur dorée ; vous les retirez sur un linge pour les égoutter de leur graisse ; servez avec la sauce suivante : mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre, faites la bouillir et réduire à moitié, servez dessous les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la poële.

Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, et les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre ; passez-les sur un petit feu en les retournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites, retirez-les de la casserole pour les égoutter de leur graisse ; vous laisserez environ une demi-cuillérée à bouche, de graisse dans la même casserole, et y mettrez, avec un verre de bouillon, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole, ensuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir ; en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton au gratin.

Coupez un carré de mouton en côtelettes, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalottes, le tout haché, passez-les sur le feu et le mouillez avec du bouillon, assaisonné de sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu ; lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce et y mettez un peu de coulis pour la lier ; prenez le plat que vous devez servir, et mettez-y partout dans le fond de l'épaisseur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon : prenez une poignée de mie de pain passée à la passoire, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de persil, ciboule hachés très-fin, peu de sel, mettez votre plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché après le plat, égouttez-en le beurre qu'il y a de trop,

et servez dessus votre ragoût de côtelettes; vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts.

Carré ou côtelettes de mouton à la ravigotte.

Laissez le carré entier si vous le jugez à propos, sinon vous le couperez en côtelettes; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez-la avec du bouillon; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu lorsqu'il est dégraissé, prenez de la même sauce que vous mettez sur une assiette; délayez-la avec trois jaunes d'œufs et des herbes à ravigotes, mettez cette liaison dans la casserole où est le carré ou côtelettes, faites-le lier sur le feu sans qu'il bouille, dressez votre viande dans le plat que vous devez servir, et la sauce par dessus; les herbes à ravigotes sont de toutes fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, civette; vous en mettez de chacune suivant leur force, il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau; retirez-les à l'eau fraîche, pressez-les bien dans vos mains, et les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaison.

Côtelettes de mouton à la purée de navets.

Ayez huit ou douze navets, suivant leur grosseur, qu'ils soient tendres, après les avoir ratissés et lavés, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante; quand ils seront égouttés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, et les passez sur le feu en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés; alors vous y mettrez une bonne pincée de farine, sel, poivre, deux échalotes hachées, mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les navets soient en marmelade épaisse, vous les passez au travers d'une passoire; pendant qu'ils cuisent vous coupez un carré de mouton en côteletes que vous faites mariner avec du sel, poivre, un peu de graisse

du derrière de la marmite, ou un peu d'huile, faites-les griller en les arrosant avec le restant de la marinade, servez sur la purée de navets.

Côtelettes de mouton à la marinière.

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez pour qu'elles soient un peu courtes et épaisses, mettez-les dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu rissolées, et les mouillez avec un verre de vin blanc, et autant de bouillon; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs, faites-les bouillir à petit feu; une demi-heure après vous y mettrez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de sariette et du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de vinaigre; lorsque les côtelettes sont cuites, et qu'il reste peu de sauce, vous dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, les oignons autour, et les filets de racines et de lard sur les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la pluche verte.

Préparez des côtelettes de mouton comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux échalotes, cinq ou six feuilles d'estragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym et basilic, passez-les sur le feu et y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc et un peu de bouillon, assaisonné de sel, poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce et que les côtelettes soient cuites, alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir, passez la sauce au tamis et la dégraissez; remettez-la sur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine, mettez-y aussi une bonne pincée de persil blanchi à l'eau bouillante, bien pressé et haché très-fin, avec une demi-cuillérée de verjus, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche, servez sur les côtelettes.

Côtelettes de mouton en robe-de-chambre.

Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; quand elles sont cuites; dégraissez le bouillon et le passez au tamis: faites-le réduire en glace, et mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir: prenez de la ruelle de veau, graisse de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, et mouillez la farce avec de la crême; enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtière et les pannez de mie de pain, faites-les cuire au four. Quand elles sont de petite couleur, mettez-les égoutter de leur graisse, et servez dessous une bonne sauce claire.

Côtelettes de mouton au basilic.

Coupez par côtes un carré de mouton, faites-les cuire comme les côtelettes en robe-de-chambre et les finissez de même; pour la farce, vous la ferez de même, excepté que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus et moins de crême; quand elles seront enveloppées de farce et pannées, faites-les frire de belle couleur, et les servez garnies de persil frit; dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

Haricot de mouton.

Pour un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux, de la largeur de deux doigts et un peu plus long, faites un roux avec un peu de beurre et plein une cuiller à bouche de farine, faites-le roussir sur un petit feu en le tournant avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit de couleur de canelle foncée, ensuite vous y mettez la viande et la passez cinq ou six tours sur le feu en la tournant de tems en tems, après vous y mettez du bouillon; si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau un peu chaude, mettez-en peu à la fois, pour que le roux se puisse bien délayer en remuant avec la

cuiller jusqu'à ce que vous ayiez mis le tout, assaisonnez votre viande avec du sel et du poivre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, une gousse d'ail, faites cuire à petit feu; à moitié de la cuisson, penchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus, ôtez-la avec une cuiller, ayez des navets bien ratissés et lavés que vous coupez par morceaux, mettez-les dans la viande, faites-les cuire ensemble; les navets et la viande étant cuits, ôtez le bouquet; penchez encore la casserole pour ôter la graisse qui reste; si la sauce était trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu, jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à-dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par dessus, arrosez le tout avec la sauce.

Haricot de mouton distingué.

Prenez un carré de mouton, coupez les côtes doubles, pour qu'elles soient plus épaisses, ne laissez à chacune qu'une côte, coupez les très-courtes et applatissez-les un peu avec le couperet, et les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, peu de thym et basilic, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre; ayez des navets que vous coupez et tournez en amandes, faites les bouillir un demi quart d'heure dans l'eau et les retirez à l'eau fraîche, mettez-les cuire avec du bouillon et du jus pour les colorer, peu de sel, gros poivre; lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y deux ou trois cuillérées de coulis, vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sauce et la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets, ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites-le réduire au point d'une sauce, dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, et le ragoût de navets par dessus.

Epaule de mouton en ballon.

Il faut la désosser, l'arrondir, et la lier avec une

ficelle : mettez-la cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, bien assaisonnée ; quand elle est cuite et bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot et au carré.

Epaule de mouton de différentes façons.

Elle se met à l'eau ; pour lors vous la laissez dans son naturel ; après lui avoir cassé les os, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni ; quand elle est cuite, dégraissez le bouillon et le faites réduire en glace ; remettez dedans l'épaule pour la glacer ; mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reste à la casserole, et servez avec cette sauce.

Elle se sert cuite à la broche avec sauce à la ciboulette ; sauce à l'échalote, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

Epaule de mouton en croustade.

Cassez-en les os par dessous avec le dos du couperet ; faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de sel ; quand elle est cuite, retirez l'épaule de la cuisson pour en dégraisser la sauce, faites-la réduire en glace, et glacez avec tout le dessus de l'épaule et la mettez refroidir ; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole, pour en détacher ce qui reste : mettez-y un peu de coulis, et passez cette sauce au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez : mettez ensuite l'epaule de mouton sur une tourtière et la couvrez par-tout d'une farce, comme il est dit pour les côtelettes en robe-de-chambre : vous pannez ensuite le dessus de la farce, et la mettez cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière ; quand elle est cuite et d'une belle couleur, retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse ; servez-la avec la sauce.

Epaule de mouton à la Turque.

Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux oignons, quelques racines, un peu de

sel, poivre; quand elle est cuite, prenez un quarteron de riz que vous lavez, et mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser; quand le riz est cuit et bien épais, mettez l'épaule sur le plat que vous devez servir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du riz, couvrez le dessus de l'épaule avec du riz; et sur le riz vous y mettez du fromage de gruyère râpé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière avec un bon feu dessus; servez avec une sauce d'un coulis clair.

Epaule de mouton au four.

Lardez, si vous voulez, une épaule de mouton avec de petit lard, mettez dans le fond d'une terrine deux ou trois oignons, en tranches, un panais et une carotte coupés en zestes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, et quelques feuilles de basilic, environ un bon demi-setier d'eau, ou du bouillon pour le mieux, sel, poivre; si l'épaule est lardée de petit lard, vous y mettrez moins de sel; mettez l'épaule dessus, et la faites cuire au four; quand elle sera cuite, vous en passerez la sauce au tamis, et en presserez les légumes pour qu'ils fassent une purée pour lier la sauce, dégraissez cette sauce, et la servez dessus l'épaule.

Epaule de mouton à la sainte Menehoult.

Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, oignons, racines, sel, poivre; quand elle est cuite, vous l'ôtez de sa cuisson et l'égouttez, dressez-la sur le plat que vous devez servir; mettez dessus une sauce bien liée, que vous faites en deux cuillérées de coulis dans une casserole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs, faites-la lier sur le feu et la versez dessus l'épaule, pannez-la de mie de pain, arrosez doucement la mie de pain, avec du dégraissis de la cuisson de l'épaule, faites prendre couleur dessous un couvercle de tour-

tière avec un peu de feu dessus ; égouttez la graisse qui est dans le plat; essuyez les bords et servez dessous une sauce claire à l'échalote, ou simplement un peu de jus avec sel et gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sauce que vous mettez sur l'épaule, prenez de la cuisson que vous dégraissez, et mettez un peu plus de farine avec le beurre.

Epaule de mouton à la roussie.

Ayez deux poignées de persil bien vert sans ôter les queues, lardez-en le dessus de l'épaule, qu'elle soit bien couverte, mettez-la à la broche; quand le persil sera échauffé, versez légèrement du sain-doux chaud sur le persil avec une cuiller, et en mettez de tems en tems jusqu'à ce que l'épaule soit cuite ; pour la servir vous hacherez deux échalotes que vous mettrez dans un peu de jus avec sel, gros poivre, faites chauffer, dressez la sauce dessous l'épaule.

Hachis de mouton couvert.

Mettez cuire une épaule de mouton à la broche, hachez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalotes, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée, mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de persil haché : faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, après vous prendrez l'épaule qui est cuite à la broche, levez-en toute la chair sans toucher à la peau et à tout le dessus, parce qu'il faut qu'elle paraisse comme entière; prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin, et la mettez avec l'oignon ; faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, arrosez le dessus de l'épaule avec de la graisse ou du beurre, pannez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtière avec du feu dessus, dressez le hachis dans le plat, et le cachez avec l'épaule.

Saucisson d'une épaule de mouton.

Désossez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez dessus une farce de godiveau, de l'épaisseur d'un petit écu, et sur cette farce, arrangez dessus des cornichons et du jambon coupés en filets; remettez un peu de farce dessus seulement pour les faire tenir, roulez l'épaule et l'enveloppez bien serrée dans un linge, et la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, oignons, carottes, panais, sel, poivre: la cuisson faite, dégraissez la sauce et la passez au tamis; faites la réduire si elle est trop longue, mettez-y une cuillérée de coulis pour la lier, servez sur l'épaule.

Du bout saigneux du mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braise, faite avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet garni; quand il est bien cuit, vous le pouvez servir avec

Ragoût de navets.	Ragoût de passe-pierre, ou sauce hachée.
Ragoût de concombres.	Sauce à l'Anglaise.
Ragoût de céleri.	Sauce à la ravigote.

Quand il est fendu, il se met dans le pot; après qu'il est cuit, mettez-le sur le gril avec graisse du pot, persil, ciboule hachés, sel, poivre, pannez de mie de pain, et servez avec sauce au verjus.

De la poitrine de mouton de plusieurs façons.

Elle est aussi bonne dans le pot que le bout saigneux, et se fait griller de même; on la fait cuire à la braise, entière, ou coupée par morceaux et on la sert avec un ragoût de navets; l'on en fait aussi un hauchepot. Voyez queue de bœuf en hauchepot.

Du filet de mouton en brezole.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de toutes ses filandres, et le coupez mince; mettez-le après dans une casserole, lit par lit, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, sel, gros poivre, et le faites cuire à la braise à très-petit feu; quand il est

cuit, vous le dégraissez et détachez les filets; ajoutez-y un peu de coulis dans la sauce, et servez.

Filet de mouton en paupiettes.

Prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute sa largeur; aplatissez-les et mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs; roulez vos paupiettes et les faites cuire à la broche, enveloppées de lard et de papier; quand elles sont cuites, servez avec bonne sauce. Vous pouvez aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de mouton en profiterol.

Coupez le filet en petits carrés, aplatissez-les avec un couperet et mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes; vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites-les cuire à petit feu dans une bonne braise, comme la langue de bœuf; quand ils sont cuits, vous les pouvez servir en différentes sauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou de salpicon.

Langues de mouton de différentes façons.

Après l'avoir fait cuire dans l'eau, vous la servez communément grillée, pour lors vous ôtez la peau et la fendez à moitié; faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; panez-la et la faites griller, et servez après avec une sauce au verjus.

Langues de mouton en papillotes.

Quand elles sont cuites dans l'eau, et nettoyées de leurs peaux, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine; mettez chaque moitié de langue avec tout l'assaisonnement dans du papier blanc et frotté d'huile, avec barde de lard dessus et dessous; pliez le papier tout autour, pour que rien ne sorte, faites-les cuire

sur le gril à très-petit feu, et servez avec le papier.

Langues de mouton à la broche.

Faites cuire quatre langues dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte et un panais; quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau, et les lardez en travers avec de gros lard; pour le mieux, si vous voulez, vous piquerez tout le dessus avec de petit lard, embrochez-les dans un hatelet, et les attachez à la broche, enveloppées avec du papier que vous graissez; quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de cette façon: mettez dans une casserole trois cuillérées de jus, deux cuillérées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu et servez dessous les langues; si vous les prenez chez la tripière, ne les prenez point trop cuites, vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse d'ail et une échalote, avant de les préparer comme les précédentes.

Langues de mouton à la Flamande.

Coupez en tranches deux ou trois oignons, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer; mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus, mettez-y des champignons, deux échalotes, persil, ciboule, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout un demi-quart d'heure; ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, et les fendez en deux sans les séparer, mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût et qu'il reste peu de sauce: servez.

Langues de mouton en cannelon.

Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en cinq ou six morceaux d'égale grosseur et dans leur longueur, faites leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, sel, poivre, faites une farce avec trois œufs durs, un peu

peu de beurre, persil, ciboule, une échalote, le tout haché, et un peu de basilic haché comme en poudre; liez de trois jaunes d'œufs, mettez égoutter les filets de langues de mouton, et les essuyez avec un linge; faites tenir un peu de cette farce après chaque morceau de langue, roulez-les ensuite dans de la mie de pain, trempez-les après dans de l'œuf battu et les pannez, faites-les cuire de couleur dorée.

Langues de mouton en sur-tout.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillérées de bon bouillon, persil, ciboule, champignons, échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, basilic en poudre; sel, gros poivre; faites lier cette sauce sur le feu, et un peu bouillir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse; prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau et froides, coupez-les en filets minces; mettez un peu de cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir, et ensuite un filet de langue sur la sauce, vous continuerez à mettre des filets de langues l'un sur l'autre, et toujours de la sauce entre chaque couche; finissez par la sauce, bordez tout le tour de la viande avec des filets de pain coupés proprement, pannez le dessus avec de la mie de pain, et après avoir panné, vous arroserez le dessus avec de bon beurre chaud, mettez le plat sur un petit feu pour faire migeoter; couvrez-le avec un couvercle de tourtière et du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain; quand il sera d'une belle couleur dorée, penchez un peu le plat pour faire couler le beurre, s'il y en avait trop; essuyez les bords, et servez.

Langues de mouton à la poële.

Epluchez trois langues de mouton, après les avoir fait cuire à l'eau, fendez-les par la moitié sans les séparer, mettez-les dans une casserole avec de bon bouillon, deux cuillérées de coulis, si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillérées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon,

faites-la bouillir un instant et la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuiller ; cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut éviter la dépense, et la peine de faire un coulis ; après avoir mis votre coulis, vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une demi-heure, jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

Langues à la Gascogne.

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau, ayez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les filets des langues, et les assaisonnez dessus comme dessous, couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, et sur la mie de pain, vous y mettrez par-tout de petits morceaux de beurre, gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût, et empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu ; mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtière et du feu dessus ; quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

Langues à gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis ; pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule hachés, un peu de coulis ou une cuillérée à bouche de bouillon, sel, gros poivre ; mêlez le tout ensemble, et mettez votre plat sur un peu de cendre chaude, jus-

qu'à ce que votre farce se soit attachée au plat, ensuite vous en égoutterez le beurre; essuyez les bords du plat, servez dessus les langues avec leur sauce.

Langues à la sainte Menehoult.

Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez, et fendez en deux sans les séparer, et les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-setier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, le tout entier, deux clous de girofles, sel, gros poivre, ensuite vous ôtez les fines herbes, et prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans, et les pannez de mie de pain, faites-les griller de belle couleur, et les servez avec une sauce piquante faite de cette façon: mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur; ensuite vous y mettrez une pincée de farine, mouillée avec un peu de bouillon, une cuillérée à bouche de vinaigre, sel, poivre, faites bouillir la sauce pendant un quart d'heure, dégraissez-la et la passez au tamis: cette sauce peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broche et grillées qui ont besoin d'être relevées.

Langue de mouton à la cuisinière.

Après les avoir fait griller, comme il est dit à l'art. des langues de mouton, mettez dans une casserole, gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillérées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade, tournez-la sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche: servez dessous les langues.

Hatelet de langue de mouton.

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel, poivre, persil, ciboule, cham-

pignons, le tout haché; mouillez avec du coulis si vous en avez, sinon mettez-y une bonne pincée de farine, et mouillée avec du bouillon, laissez bouillir jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la sauce sur le feu sans qu'ils bouillent; faites refroidir le ragoût, et embrochez les petits morceaux de langues dans des brochettes de bois, faites tenir la sauce après et les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant avec un peu de beurre; quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes.

Des pieds de mouton, comment accommoder.

Après les avoir bien fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qui reste de poil, ôtez les gros os, mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni, faites-leur faire quelques tours sur le feu; quand ils sont cuits et la sauce réduite, il ne faut point les dégraisser: mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, faites-la lier sur le feu, et en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de mouton à la sainte Menehoult.

Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez les gros os et les laissez entiers; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail hachés, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent: quand ils sont froids, trempez-les dans le restant de la sauce, et les pannez de mie de pain; faites-les griller, et les servez à sec, avec sauce piquante et claire.

Pieds de mouton à la ravigote.

Quand ils sont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os, et les mettez dans une casserole avec bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, poivre, faites les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite; quand vous êtes prêt à servir, vous mettez dans votre ravigote, qui est composée de toutes sortes de fournitures de salade, comme cerfeuil, pimpre-

nelle, pourpier, corne de cerf, peu de baume, peu d'estragon, de la civette; faites blanchir le tout un demi-quart d'heure au plus, retirez-les de l'eau et les pressez, hachez-les très-fin, servez-les dans le ragoût, que la sauce ne soit ni trop claire ni trop épaisse, et assaisonnée d'un bon goût.

Pieds de mouton farcis.

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon avec du sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, faites-les mijoter pendant une demi-heure, retirez-les et les désossez le plus que vous pourrez, et à la place des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon : hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain desséchée, avec du lait, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachés, liez de trois jaunes d'œufs, après qu'ils seront farcis, si vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu, et les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, servez, sortant de la poële : si vous voulez les servir sans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud, pannez-les de mie de pain; vous pouvez les faire griller, ou leur faire prendre couleur sur le plat que vous devez servir, avec un couvercle de tourtière et du feu dessus, égouttez-en la graisse, s'il y en a, servez, les bords du plat bien essuyés. L'on peut y mettre encore une sauce d'un jus clair.

Pieds de mouton à l'Anglaise.

Mettez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, dans une casserole avec du bouillon, une cuillérée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, une racine coupée en zeste, faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût; quand ils seront cuits, mettez-les égoutter; ôtez-en les os, prenez autant de mie de pain coupée de la longueur et grosseur des os; faites-les frire en les passant sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-en un mor-

ceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté, dressez-les sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce piquante, qui est la première que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton de différentes façons.

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau ; quand ils sont cuits, vous ôtez l'os de la jambe et laissez le pied entier ; si vous voulez les servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre ; faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure ; lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse, dressez-les sur le plat que vous devez servir ; mettez par dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme à la hollandaise, à l'espagnole, hachée, et autres.

Pieds de mouton en sur-tout.

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu, mettez par-tout dans le fond une farce de viande quelconque, pourvu qu'elle soit bonne et assaisonnée de bon goût, arrangez les pieds dessus cette sauce, couvrez-les avec de la même farce, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain ; mettez le plat sur un petit feu, et le couvrez avec un couvercle de tourtière, et du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graisse, et servez dans le fond une sauce claire, piquante, qui est la paemière que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton au gratin.

Faites-les cuire dans l'eau, et ensuite vous les mettez prendre du goût dans une casserole, avec un verre de vin blanc, trois cuillérées de bouillon et autant de coulis, un bouquet de persil, ciboule, une demi-goussse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre ; faites-les bouillir à petit feu, et réduire à courte sauce,

ôtez le bouquet et les servez sur un gratin, comme celui des langues de mouton.

Pieds de mouton aux concombres.

Faites-les cuire et prendre du goût comme il est dit aux pieds de mouton de différentes façons, et à la place d'une sauce, le ragoût suivant de concombres.

Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets.

Vous coupez chaque pied en trois morceaux; après les avoir fait cuire à l'eau et bien épluchés, mettez-les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dés, que vous aurez fait mariner pendant une heure, avec une cuillérée de vinaigre et un peu de sel, pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, passez le tout ensemble sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillée avec du bouillon, laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, et qu'il n'y ait presque plus de sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant de servir, ajoutez-y un peu de gros poivre.

Pieds de mouton au basilic.

Quand ils sont cuits à l'eau, mettez-les refroidir, et les trempez dans de l'œuf battu pour les panner de mie de pain; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, et les servez garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de même, excepté que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, et les trempez ensuite dans de l'œuf pour les panner de la même façon que les précédentes.

Pieds de mouton à la sauce Robert.

Coupez de l'oignon en filets, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-le cuire à moitié, mettez-y ensuite les pieds de mouton cou-

pés en trois et bien épluchés, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre; quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre, et servez à courte sauce.

Des rognons de mouton, comment les servir.

Ils se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir par le milieu, et leur passer au travers une petite brochette, assaisonnez-les de sel, poivre; quand ils sont cuits, vous mettez dessous une sauce à l'échalote.

Les rognons extérieurs, appelés animelles, se servent pour entremets; ôtez la peau, coupez-les en tranches, et les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron, essuyez-les après et les farinez, faites-les frire; et servez garnis de persil frit.

De la queue de mouton.

On la fait cuire à la braise comme la langue de bœuf.

Queues de mouton de plusieurs façons.

Après avoir fait cuire cinq à six queues de mouton dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons et deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre (faites-les cuire trois ou quatre heures); quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens; si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides, trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les ensuite avec de la mie de pain; quand elles sont toutes pannées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derrière du pot, qu'elle soit tiède, repannez-les une seconde fois, et les mettez griller à petit feu, ayez soin de les arroser sur le gril, avec le reste de l'huile ou graisse; quand elles sont grillées de belle couleur, servez-les à sec ou avec une petite sauce claire à l'échalotte.

Si c'est pour les servir frites, quand elles sont cuites et refroidies, comme il est dit ci-dessus, pannez-les simplement dans des œufs battus, trempez-les de mie de pain, et les faites frire de belle couleur, servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise, elles se servent avec un

coulis de lentilles et petit lard, ou un ragoût de choux et petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan, pour lors il faut très-peu de sel dans la braise, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de coulis et du parmesan rapé, arrangez les queues de mouton dessus, mettez dessus les queues un peu de sauce et du parmesan; il faut les faire mijeoter un quart-d'heure sur le feu, et passer la pelle rouge par dessus pour les glacer; servez de belle couleur à courte sauce.

Queues de mouton au riz.

Mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, faites-les cuire à petit feu, et les retirez de leur braise pour les faire égoutter et refroidir; prenez environ six onces de riz bien épluché, que vous lavez plusieurs fois à l'eau tiède en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, passez-le au tamis sans le dégraisser, et s'il n'y en avait point assez, vous en mettrez un peu d'autre, faites cuire le riz à petit feu; il faut qu'il reste bien épais sans être trop cuit; quand il sera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir avec un peu de riz, arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du riz, en conservant leur forme de queue; dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu, mettez le plat sur un peu de cendre chaude, et un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu, laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, et que le riz soit en croûte; alors vous penchez un peu le plat pour en égoutter la graisse; essuyez les bords et servez.

Queues de mouton à la Prussienne.

Prenez quelques queues de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante,

et le retirez à l'eau fraîche, pressez le chou et le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelez chacun en particulier; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne, ficelez-les, mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard et six gros oignons par dessus, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une très-petite branche de fenouil, un peu de sel, gros poivre, mouillez avec bouillon, faites cuire à la braise à très-petit feu, coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous les égouttez; mettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste des croutons, faites-la roussir, et mouillez avec du bouillon de la cuisson des choux et un filet de vinaigre; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, et que cela vous forme un coulis de bon goût; dégraissez-le et le passez au tamis. Quand les queues sont cuites et qu'il n'y reste plus de sauce, égouttez-les, essuyez le tout avec un linge; dressez les queues entremêlées de choux, les oignons autour, le lard et les croutons sur les choux; servez la sauce par-dessus.

Queues de mouton aux choux à la bourgeoise.

Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans une petite braise légère, faite avec un peu de bouillon, peu de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche et le pressez, ôtez-en le trognon, hachez le chou; coupez en petits dés un quarteron de petit lard ou une demi-livre, mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine et du beurre, passez-les et les mouillez avec un peu de bouillon sans sel, laissez cuire une heure à petit feu jusqu'à ce que le chou et le lard soient bien cuits et le ragoût bien lié, égouttez les queues, essuyez-les avec un linge, dressez-les

dans le plat séparées les unes des autres ; couvrez chaque queue avec du ragoût : servez chaudement.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ses parties.

Le veau est d'une grande utilité en cuisine, il fournit de quoi diversifier une table; voici les parties dont nous faisons usage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la fressure qui comprend le mou, le cœur et le foie ; la fraise, les pieds, les ris, la longe avec le casi, la rouelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendon, la queue, les filets, les rognons, la moelle, dite amourette.

De la tête de veau, comment accommoder.

Après lui avoir ôté les mâchoires, faite-la dégorger une nuit entière dans l'eau, après vous la faites blanchir et cuire avec une eau blanche : délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant de mettre la tête dedans, assaisonnez-la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais ; quand la tête est cuite, mettez-la égoutter, découvrez la cervelle et la servez avec une sauce au vinaigre ; *vous pouvez aussi* quand elle est cuite, comme ci-devant, la servir avec plusieurs sauces différentes, comme sauce à la poivrade, sauce à la ravigotte, sauce à l'italienne.

Tête de veau farcie à la bourgeoise.

Ayez une tête de veau avec sa peau bien blanche et bien échaudée, enlevez la peau de dessus la tête, et prenez garde de la couper ; vous désossez ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux et les bajoues, faites une farce avec la cervelle, de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très-fin, assaisonnez avec du sel, gros poivre, persil, ciboule hachés, une demi-feuille de laurier, thym et basilic hachés comme en poudre ; mettez-y deux cuillérées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec

trois jaunes d'œufs, et les trois blancs fouettés, prenez la langue, les yeux, dont vous ôtez tout le noir les bajoues, épluchez le tout après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, et les coupez en filets ou en grodés, et les mêlez dans votre farce, mettez la peau de la tête de veau sans être blanchie dans une casserole, les oreilles en dessous, et la remplissez avec votre farce; ensuite vous la cousez en la plissant comme une bourse, ficelez-la tout autour en lui redonnant sa forme naturelle, mettez-la cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec un demi-setier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux racines, oignons, sel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures; lorsqu'elle est cuite, mettez-la égoutter de sa graisse et l'essuyez avec un linge après avoir ôté la ficelle, passez une partie de sa cuisson, au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis, et y mettez un filet de vinaigre, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce, servez sur la tête de veau.

Si vous voulez vous servir de cette tête de veau pour entremets froids, il faudrait y mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, et moins de bouillon; laissez-la refroidir dans sa cuisson, et servez sur une serviette.

Tête de veau à la sainte Menehoult.

Otez-en les mâchoires et coupez le museau jusqu'auprès des yeux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau, et la faites écumer comme un pot au feu; ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsque la tête est cuite, vous la tirez pour la bien égoutter; ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez la sur le plat que vous devez servir, mettez sur toute la tête une sauce de cette façon: mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillérées de vinaigre, délayez le tout ensemble

ble, et y ajoutez un demi-verre de bouillon ; faites lier la sauce sur le feu, qu'elle soit bien épaisse; mettez-en par-tout dessus la tête, pannez-la de mie de pain, arrosez après la mie de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtière qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain; quand elle sera de belle couleur dorée, penchez le plat pour égoutter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante que vous trouverez la première à l'article des sauces.

Les yeux de veau, comment les servir.

Après en avoir ôté ce qui est mauvais, vous les faites blanchir et cuire dans une braise faite avec vin blanc, bouillon, bouquet garni, sel, poivre ; quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons ; si vous les mettez à la sainte Menehoult, pannez-les, faites-les griller et servez dessous une sauce à la poivrade ; *cuits* à la braise comme ci-dessus, ils se servent avec différens ragoûts, comme concombres, petits oignons, ou un salpicon.

Langue de veau de différentes façons.

La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons ; et s'accommode de la même manière que la langue de bœuf.

Cervelles de veau en matelote.

Faites dégorger deux cervelles dans de l'eau, et les faites cuire avec vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni ; vous faites un ragoût de petits oignons et racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, assaisonné de bon goût et lié de coulis, servez-le autour des cervelles. On peut la servir de la même façon avec différens ragoûts pour entrée ; *on la sert encore* pour entremets ; quand elle est marinée, faites-la frire, et servez garni de persil frit.

Cervelles de veau au soleil.

Faites dégorger à l'eau tiède deux cervelles de veau ; faites-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillérées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym,

trois jaunes
nez la lang
les bajoue
à l'eau bou
dés, et les
la tête de v
les oreil
farce ; en
une bou
forme natu
à sa grand
fois autan
une gous
oignons,
dant trois
ter de sa
ôté la fi
vers d'u
mettez
feu au p
Si vo
pour en
cuisso
moin
son ;

Ote
près d
de l'ea
ensuit
deux p
de lau
tête est
les ova
vous r
de cett
de bou
gou
deux

noix de sucre, un peu de sel fin, si vous avez du coulis, mettez-en une cuillérée, que votre ragoût ne soit point clair, et servez sur les oreilles de veau.

Oreilles de veau au fromage.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher, mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, et deux fois autant de bouillon, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre; quand elles seront cuites, égouttez-les, faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu avec un demi-setier de lait, un peu de fromage de Gruyère rapé, tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez-la refroidir, et y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez-les ensemble et en farcissez le dedans des oreilles: après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud, pour les panner de mie de pain et de fromage de Gruyère rapé, mêlés ensemble; arrangez-les dans le plat que vous devez servir, faites leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtière. Servez sans sauce.

Oreilles de veau à la Tartare.

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau, fendez-les par le gros bout sans les séparer; et pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y passerez à chacune une brochette en travers; mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes; quand elles seront cuites et bien égouttées, trempez-les dans du beurre chaud et les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant légèrement avec le reste du beurre où vous les avez trempées; quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sauce claire, faite avec un peu de bouillon, de vin blanc, échalote hachée, sel, gros poivre.

laurier, basilic : la cuisson faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux et les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine délayée avec une cuillerée d'huile, un demi-setier de vin blanc et du sel fin ; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'elle soient d'une belle couleur dorée et la pâte croquante ; servez chaud.

Oreilles de veau de plusieurs façons : elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans une braise blanche.

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir et les épluchez pour qu'il ne reste point de poil ; faites la braise de cette façon : mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le tems, un bouquet garni, sel, et quelques racines, faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard. C'est ce qu'on appelle braise blanche. Quand elles sont cuites, servez avec sauce piquante.

Vous en faites aussi de menus droits ; vous pouvez encore *les farcir*, les tremper dans des œufs battus *pour les panner et servir frites.*

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

Oreilles de veau aux pois.

Prenez-en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, et les retirez à l'eau fraîche; quand elles sont bien épluchées, faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier; quand elles sont cuites et blanches, vous les servez avec le ragoût de pois qui suit : prenez un litron et demi de petits pois que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, mettez-y une pincée de farine, et mouillez moitié jus et moitié boutllon, faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits, mettez-y gros comme une

noix de sucre, un peu de sel fin, si vous avez du coulis, mettez-en une cuillérée, que votre ragoût ne soit point clair, et servez sur les oreilles de veau.

Oreilles de veau au fromage.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher, mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, et deux fois autant de bouillon, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre; quand elles seront cuites, égouttez-les, faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu avec un demi-setier de lait, un peu de fromage de Gruyère rapé, tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez-la refroidir, et y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez-les ensemble et en farcissez le dedans des oreilles: après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud, pour les panner de mie de pain et de fromage de Gruyère rapé, mêlés ensemble; arrangez-les dans le plat que vous devez servir, faites leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtière. Servez sans sauce.

Oreilles de veau à la Tartare.

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau, fendez-les par le gros bout sans les séparer; et pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y passerez à chacune une brochette en travers; mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes; quand elles seront cuites et bien égouttées, trempez-les dans du beurre chaud et les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant légèrement avec le reste du beurre où vous les avez trempées; quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sauce claire, faite avec un peu de bouillon, de verjus, échalote hachée, sel, gros poivre.

Fressure de veau à la bourgeoise.

Prenez la fressure, qui comprend le mou, le cœur et la raté. Coupez-la par morceaux, faites dégorger dans l'eau froide, et blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, passez-la sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez après avec du bouillon. Quand le ragoût est cuit et assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites lier sur le feu, et avant de servir, mettez-y un filet de verjus.

Foie de veau de différentes façons.

Il se met cuire à la broche, piqué de petit lard, et servez dessous une sauce au petit maître.

On le fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, piqué de gros lardons; quand il est cuit vous le servez avec la même sauce.

Foie de veau à l'étuvée.

Prenez un foie bien blond, ôtez-en les nerfs, et le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt, mettez fondre du beurre dans une poële, et faites-y cuire les morceaux de foie assaisonnés de sel et poivre; quand ils sont cuits d'un côté retournez-les pour les faire cuire de l'autre; retirez-les de la poële, et mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché, remuez dans la poële, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un demi-setier de vin, faites bouillir un instant la sauce, en servant, un filet de vinaigre.

Foie de veau à la bourgeoise.

Coupez par tranches un foie de veau et le mettez dans une casserole avec de l'échalote, persil, ciboule hachés, un morceau de beurre; passez-les sur le feu, et y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre, laissez bouillir une demi-heure, délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillérées de verjus; quand le foie est cuit et qu'il reste peu de sauce, mettez-y la liaison, faites lier sans bouillir, et servez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon.

Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poële sur le feu avec beaucoup d'échalotes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-le cuire à petit feu; avant de le servir, vous y mettrez une cuillérée à bouche de vinaigre.

Foie de veau en crépine.

Coupez en petits dés deux gros oignons, et les mettez dans une casserole avec du beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits; hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf, ensuite mettez-le dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain desséchée sur le feu avec un demi-setier de lait, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, et quatre blancs fouettés, pilez le tout ensemble; prenez une moyenne casserole, mettez des bardes de lard dans le fond, et une crépine de cochon dessus que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau fraîche, et bien pressée avec vos mains pour en faire sortir l'eau; mettez dans la crépine toute votre farce, unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble, couvrez la casserole d'une feuille de papier et d'un couvercle, faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant demi-heure, ensuite égouttez la graisse, et tirez sur un linge blanc votre crépine sans la rompre, et l'essuyez du restant de sa graisse, dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par-dessus une bonne sauce un peu claire, où vous aurez mis une demi-cuillérée de verjus.

Foie de veau à l'Italienne.

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalotes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre; prenez une moyenne casserole, mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau, assaisonnez par-dessus avec du sel, gros poivre, huile fine, un

peu de toutes vos fines herbes, continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie, en assaisonnant à chaque couche, comme vous avez déjà fait, faites-le cuire une heure à petit feu, ensuite vous le retirez de la casserole avec une écumoire, dégraissez la sauce, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillérée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre, faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuiller: si elle était trop courte, vous y ajouterez un peu de jus, mettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer, et servez.

De la fraise, et des pieds de veau.

Ils se mettent de la même façon et souvent ensemble; la plus commune et la plus pratiquée est au naturel. Vous les faites blanchir et cuire dans un blanc de farine, comme il est dit pour la tête de veau. Servez de même.

Fraise de veau de différentes façons.

Quand elle est cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez servir de différentes façons; si vous voulez la servir frite, dégraissez-la et la coupez par petits bouquets, trempez-la dans une pâte et la faites frire, et servez garni de persil frit.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, une cuillérée à bouche d'huile, du sel fin, délayez votre pâte jusqu'à ce qu'elle coule de la cuiller sans être trop claire.

Vous la pouvez aussi servir avec différentes sauces; quand elle est cuite dans un blanc, dégraissez-la et la coupez par petits bouquets, faites-la bouillir à petit feu dans la sauce où vous la voulez servir, qu'elle soit d'un bon goût et bien dégraissée.

Beignets de fraise de veau.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, du sel, persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle; quand elle est cuite, mettez-la égoutter et la dégraissez, coupez-la par petits bouquets, et la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillérées de vi-

naigre, persil, ciboule, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, faites tiédir la marinade, ensuite vous retirez tous les petits morceaux de fraise, et les roulez à mesure en faisant tenir les fines herbes après; quand ils seront froids, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire d'une couleur dorée.

Fraise de veau au gratin de fromage.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, comme la précédente; quand elle sera cuite et égouttée, dégraissez-la un peu, mettez dans une casserole cinq ou six oignons coupés en dés avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, et qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, une cuillérée de vinaigre, mettez-y la fraise et la faites mijoter ensemble, jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain, autant de fromage de Gruyère rapé, deux jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble, et mettez dans le fond du plat que vous devez servir; faites-le attacher sur un petit feu, ensuite coupez en long des filets de mie de pain de la largeur d'un doigt, passez-les avec du beurre, dressez la fraise sur le gratin, les filets de pain autour; mettez dans une casserole du beurre gros comme la moitié d'un œuf, avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillérée de moutarde, faites lier cette sauce sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse, mettez-la sur la fraise, pannez le dessus, moitié mie de pain et moitié Gruyère rapé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière, et qu'il ne reste point de sauce.

Pieds de veau de plusieurs façons.

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise; si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits et égouttés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre et vinaigre.

Si vous voulez les mettre *en fricassée de poulets*, coupez-les par morceaux après qu'ils sont cuits, et

les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, champignons, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure à petit feu, la sauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillérée de vinaigre et autant de bouillon, faites lier sans bouillir, et servez.

Pour les servir *en menus droits*, vous les accommoderez comme les palais de bœuf.

Pieds de veau à la Camargot.

Faites cuire dans l'eau quatre pieds de veau; quand ils sont cuits et égouttés, mettez-les dans une casserole avec deux cuillérées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, de l'échalote hachée, un verre de bouillon, faites-les mijoter une demi-heure à petit feu; avant de servir, vous y mettrez un anchois haché, que vous délayez dans la sauce, une pincée de persil blanchi haché, et si la sauce n'a point assez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus: servez à courte sauce.

Pieds de veau à la sainte Menehoult.

Fendez par le milieu quatre pieds de veau bien échaudés, ficelez-les et les mettez dans une marmite avec du bouillon gras, une cuillérée de saindoux, un poisson d'eau-de-vie, persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic, sel, poivre, coriandre, faites-les cuire à petit feu; lorsqu'ils sont cuits, et qu'il n'y a que peu de sauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les paner de mie de pain, arrosez le dessus de mie de pain avec la même graisse, faites-les griller de belle couleur, et les servez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Pieds de veau frits.

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en

deux, faites-les cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuillérées de farine, avec une pinte d'eau et du sel; quand ils sont cuits, vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalote, persil, ciboule, thym, laurier, basilic; quand ils ont pris assez de goût retirez-les de la marinade, farinez-les et les faites frire, servez garni de persil frit.

Usage des ris de veau, et comment accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Faites-les dégorger dans l'eau tiède, et les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, et les mettez dans tels ragoûts que vous jugerez à propos. *On en sert* piqués de petit lard cuits à la broche, *ou en fricandeau.*

Ris de veau à la pluche verte.

Prenez trois ou quatre ris de veau, faites-les dégorger à l'eau tiède, et les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet; laissez les gorges, mettez cuire les ris et les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier et quelques feuilles de basilic, sel, poivre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y après une demi-cuillérée de verjus, avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, que la sauce soit d'une consistance comme une crême double, mettez-y une bonne pinoée de persil blanchi, haché très-fin, dressez les ris de veau dans le plat et la sauce par-dessus, servez pour hors d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau à la Lyonnaise.

Faites dégorger et blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez une demi-livre de lard bien entre-lardé, coupez-le en lardons et le mettez dans une casserole pour le faire suer à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit; ensuite vous en larderez les ris de veau en travers, mettez-les dans une casserole avec de bon

bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, pointe de sel, faites cuire les ris de veau une demi-heure, passez leur cuisson dans un tamis et la dégraissez, remettez-la sur le feu pour la faire réduire en glace, pour en glacer tout le dessus des ris de veau, mettez un demi-verre de bouillon dans une casserole avec deux cuillérées à bouche de verjus, détachez ce qui reste dans la casserole, ensuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œuf; faites lier sur le feu sans bouillir, servez dessous les ris de veau pour hors-d'œuvre, ou pour entremets.

Ris de veau aux fines herbes.

Hachez très-fin un peu de fenouil, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, deux échalotes, maniez toutes ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre, faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans plusieurs endroits par-dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes, mettez les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, faites-les cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que mijeoter; quand ils seront cuits, dégraissez la sauce qui doit être courte, servez dessus les ris de veau: si vous avez une cuillérées de coulis, vous la mettrez dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Ris de veau en caisses.

Prenez deux ris de veau s'ils sont gros ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiède, et ensuite blanchir à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet et coupez les ris et la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalote, le tout haché, sel, gros poivre: il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de longueur de trois doigts, frottez-les en dessous avec de l'huile, mettez les ris de veau avec tout leur assaisonnement dans les

caisses ; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilé dessous, faites cuire sur un très petit feu de cendres chaudes pendant une demi-heure, ayez attention que le feu ne prenne pas au papier ; quand ils sont cuits, mettez-y un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

Ris de veau en hatelet.

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines et carrées de la largeur d'un doigt, faites-les suer dans une casserole sur un petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites ; vous avez deux ris de veau, dégorgés et blanchis que vous coupez en dés, mettez-les dans la casserole du petit lard, avec persil, ciboule, champignons, une échalote, une pointe d'ail, le tout haché, passez le tout ensemble sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce ; si le petit lard n'a point assez salé le ragoût, vous y mettez un peu de sel avec de gros poivre, ne dégraissez point le ragoût ; quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, et que la sauce soit si épaisse qu'elle se colle après la viande, ôtez-le du feu, étant à moitié refroidi ; vous embrochez le tout dans un petit hatelet d'argent ou de petites brochettes de bois ; faites-y tenir toute la sauce, panez-les à mesure avec de la mie de pain, et les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée, servez à sec pour entremets, ou pour hors d'œuvre.

Ris de veau frits.

Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure ; et les faites blanchir à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois, mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gousse d'ail, deux échalotes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thym, basi-

lic, poivre, faites tiédir la marinade, en remuant le beurre, jusqu'à ce qu'il soit fondu, ensuite vous y mettez les ris de veau, et les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure et demie ou deux heures; mettez-les égoutter, et essuyez avec un linge, farinez-les et les faites frire de belle couleur: servez avec persil frit autour des ris. Toutes sortes de marinades se font de même.

Ris de veau en ragoût.

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger et blanchir, coupez-le en cinq ou six morceaux, et le mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de beurre, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi gousse d'ail, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bon bouillon et un demi-verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, dégraissez-le et y mettez deux bonnes cuillerées de coulis; ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrée de viande et de tourtes; si c'est pour tourtes, il faut faire la sauce un peu plus grande; ce ragoût vous sert aussi pour entremet, pour lors il faut deux ris, et à la place de coulis, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, et dégraissez moins le ragoût, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne; servez à courte sauce, et y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

Du rognon de veau, il tient à la longe.

Quand il est cuit à la broche, on en fait des farces, vous le hachez avec la graisse, et mettez persil, ciboule, champignons hachés, séparément, vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, et l'assaisonnez de bon goût. *Vous vous* servez de cette farce à faire *des rôties de tourtes*, *des cannelons*, et pour les ragoûts où vous avez besoin de farce; vous en faites aussi *des omelettes*.

Longe

Longe de veau de plusieurs façons.

La longe de veau sert pour pièce de milieu.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard, servez avec la même sauce.

Le casi se prépare de la même façon.

Casi de veau à la crême.

Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur du casi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gousses d'ail, quatre échalotes, persil, ciboule entière, une feuille de laurier, thym, basilic, quatre clous de girofle, deux oignons en tranches, sel, poivre; faites tiédir cette marinade, et la remuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu; ôtez-la du feu pour y mettre le casi, et lui faire prendre goût pendant douze heures; ensuite vous l'égouttez et bien essuyez, couvrez-la de papier beurré, faites le cuire à la broche, servez-le avec la sauce piquante suivante: passez sur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre; quand il est bien coloré, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, deux cuillérées de vinaigre, un verre de coulis, sel, poivre, faites bouillir un quart-d'heure, dégraissez-la, et la passez au tamis: servez dessous le casi.

La longe et le cuisseau se préparent de même, à cette différence qu'on larde le dernier de gros lard.

Casi glacé.

Vous le piquez de petit lard, et le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoise.

Casi à la daube.

Assaisonnez-le, et faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes daubes se font de même.

Casi à l'étouffade.

On le met comme la rouelle de veau entre deux plats. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettez point de coulis, et réduisez la sauce très-courte pour qu'elle se mette en gelée.

Poitrine de veau de différentes façons.

Elle se met en fricassée de poulets; coupez-la par morceaux que vous faites dégorger dans l'eau, et la faites blanchir, passez-la sur le feu avec du beurre, un bouquet garni, des champignons, mettez-y une pincée de farine, et mouillez de bouillon.

Quand elle est cuite et dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, mettez un filet de verjus en servant.

Elle se met aussi aux choux avec petit lard; vous la coupez par morceaux et la faites blanchir.

Faites aussi blanchir un chou et un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, vous ficelez après chacun à son particulier, et faites cuire le tout ensemble avec bon bouillon, n'y mettez point de sel, par rapport au petit lard.

Quand le tout est cuit, retirez le chou et la viande que vous dressez dans la terrine que vous devez servir; dégraissez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, et faites réduire la sauce si elle est trop longue, goûtez si elle est de bon goût, et servez dans la terrine sur la viande.

Vous pouvez aussi la servir en fricandeau, ou cuite à la braise, avec un ragoût de pointes d'asperges: *les tendons* sont excellens aux petits pois.

Vous coupez les tendons que vous faites blanchir et mettez dans une casserole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet, passez-les sur le feu et mouillez de bon bouillon; ajoutez-y du coulis; quand vous voulez servir, mettez-y un peu de sel, et gros comme une noisette de sucre: servez à courte sauce.

Poitrine de veau au roux.

Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laissez entière, vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillérée de farine; quand il est roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou de bouillon, et ensuite le veau que vous faites cuire à petit feu, assaisonné de sel, poivre, un bouquet garni, une

demi-cuillérée de vinaigre; quand la viande est cuite, dégraissez la sauce, servez à courte sauce.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même roux.

Les pigeons au roux se font de la même façon.

Elle se sert aussi marinée frite; vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt, vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillérée de farine, mettez sel, poivre, vinaigre, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle, oignons, racines, de l'eau; faites tiédir la marinade sur le feu, en la remuant sans cesse, vous y mettez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures, vous la retirez après pour l'essuyer et la fariner, faites-la frire; quand elle est cuite, vous servez garni de persil frit: toutes sortes de marinades se font de la même façon, comme celles de poulets, lapereaux, etc., après les avoir coupés par membres.

Tendons de veau au verd pré.

Prenez une poitrine de veau, et en coupez les tendons en morceaux égaux de la largeur d'un doigt, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendons soient cuits, et qu'il ne reste presque plus de sauce; ne dégraissez qu'à moitié, prenez deux poignées d'oseille, ôtez-en les queues, lavez-la bien, pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin, ensuite vous la pressez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus, passez-le au tamis, et vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs, mettez cette liaison dans les tendons, faites lier sur le feu, sans bouillir, comme une fricassée de poulets; si la sauce est trop liée, mettez-y du bouillon.

Poitrine de veau au basilic.

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce, faites-la blanchir à l'eau bouillante, et la faites cuire avec du bouillon, persil, ciboule, une gousse d'ail, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre; quand elle est cuite, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit par-tout attachée à la viande; retirez la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir, ensuite vous tremperez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire de belle couleur, et les servez garnis de persil frit.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déjà été servie, et même les restes d'une fricassée de poulets et de pigeons.

Poitrine farcie.

Il faut qu'elle soit coupée de façon que la peau tienne après la poitrine, alors vous mettez entre la peau et les tendons telle farce que vous voudrez, cousez la peau pour que la farce ne sorte pas, vous la ferez cuire à la broche ou à la braise; servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, etc.

Poitrine à l'Allemande.

Après l'avoir fait blanchir, vous la mettez cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre; quand elle est cuite, vous la dressez sur le plat, et renversez la peau sur les côtes pour laisser les tendons à découvert, versez par-dessus une sauce à l'Allemande qui se fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volaille cuits, persil blanchi, une échalote, le tout haché très-fin, faites bouillir un instant, et y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine que vous dégraissez et passez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre

manié de farine, avec une pincée de persil blanchi et haché, faites lier sur le feu.

Tendons de poitrine à l'Allemande.

Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir à l'eau bouillante, et les mettez après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets; lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettez une pincée de persil blanchi, haché très-fin.

Poitrine à la braise.

Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien assaisonnée, et vous la servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.

Coupez une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt, faites-la blanchir et cuire avec de bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, fines herbes, une gousse d'ail, peu de sel; pendant qu'elle cuit vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois secs avec de l'eau ou du bouillon; quand ils sont bien cuits vous les passez en purée au travers d'une étamine; si c'est une purée de pois, avant de les passer, vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, pressés et pilés, que vous mettez dans les pois pour que la purée en soit verte, et les passerez ensuite en les mouillant avec la cuisson des tendons pour donner du corps à la purée; mettez les tendons et le petit lard dans la purée, faites réduire sur le feu; si la purée est trop claire, servez dans une terrine.

Côtelettes de veau à la Lyonnaise.

Prenez un carré de veau que vous coupez par côtelettes; lardez-les d'anchois, de lard et de cornichons, assaisonnez de sel et de gros poivre, faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel et gros poivre, persil, ciboule, échalote, faites-les cuire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard; quand elles sont cuites, servez-les avec une sauce de cette façon: mettez dans une casserole, persil, ciboule,

échalote, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec de la farine, une cuillérée d'huile fine, deux cuillérées de bon bouillon; faites lier la sauce sur le feu, en servant mettez-y un jus de citron.

Côtelettes de veau grillées.

Coupez un carré de veau en côtelettes, et les parez proprement sans être trop longues, mettez-les mariner une heure avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les pannant avec de la mie de pain, mettez-les griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade; quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauce d'un jus clair, avec deux cuillérées de verjus, sel, gros poivre, vous pouvez encore les servir sans sauce.

Côtelettes de veau au petit lard.

Mettez dans une casserole un quarteron de petit lard coupé par tranches avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, faites un peu rissoler le lard, et y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre; ayez soin de les retourner de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites, ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre sur une assiette, ôtez la moitié de la graisse, et mettez dans la casserole deux échalotes, persil haché, peu de sel, gros poivre, mouillez avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon ou de l'eau, faites bouillir et réduire à moitié, remettez-y les côtelettes avec le petit lard, et une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillérées de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir, servez avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau marinées.

Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillérées de vinaigre, un demi-setier d'eau, sel, poivre, deux gousses d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier,

thym, basilic, trois clous de girofle, persil et ciboule; égouttez-les, essuyez et farinez, faites-les frire dans une friture neuve, servez garni de persil frit; si la friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, et les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce, ôtez tous les ingrédiens qui ont servi à donner du goût, farinez les côtelettes et les faites frire; elles se noircissent avant d'être cuites quand la friture est vieille.

Côtelettes en poirés.

Il faut les couper très-épaisses et faire un trou du côté de la côte, que vous agrandissez avec le doigt pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petits dés, avec de petit lard coupé de même et manié avec du persil, ciboule, échalotes et champignons hachés, sel, gros poivre : cousez les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas, et les mettez cuire dans une casserole avec barde de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc; quand elles sont cuites, il faut les dresser sur le plat, la côte en l'air, passez sa sauce au tamis après l'avoir dégraissée, mettez-y un peu de coulis pour la lier : servez sur les côtelettes.

Côtelettes en papillotes.

Coupez les côtelettes un peu minces, et les mettez dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre, tortillez le papier autour de la côtelette, et laissez sortir le bout, beurrez le papier en dehors, faites-les cuire à petit feu sur le gril, après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes, servez avec le papier qui les enveloppe.

Filet de veau tôt fait.

Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filets le plus minces que vous pouvez, mettez-les dans une casserole avec persil, ciboule, une pointe d'ail, échalote, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile

fine, remuez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, sans que l'huile paraisse; en servant, un jus de citron; ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la sauce se tournerait en huile.

Rouelle de veau à la couenne.

Prenez de la rouelle de veau que vous coupez par morceaux en tranches, et les piquez de lard, assaisonnez de sel, gros poivre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché, prenez de la couenne de lard nouveau, coupez-la par morceaux, mettez dans une terrine un lit de tranches de veau et un lit de couennes, continuez jusqu'à la fin, mettez un demi-verre d'eau et autant d'eau-de-vie, faites cuire sur les cendres chaudes quatre à cinq heures, et servez comme du bœuf à la mode.

Rouelle de veau à la crême.

Prenez de la rouelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux, de la grosseur de la moitié d'un œuf, lardez chaque morceaux en travers avec de gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons, le tout haché, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon et un verre de vin blanc; faites cuire et réduire à courte sauce, en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sur le feu sans bouillir.

Pain de veau.

Prenez une livre de rouelle de veau, autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, mettez-y persil, ciboule, échalotes, le tout haché, sel, poivre, deux œufs crus entiers, un poisson de crême, foncez une paupetognière avec des bardes de lard, mettez votre farce dedans; si vous avez un ragoût de viande ou de légumes, qui soit cuit et refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce; couvrez la barde de lard et faites cuire au four; quand il est cuit, retirez-le en douceur dedans la paupetognière pour ne

la pas rompre, faites un trou dans le milieu pour y mettre une sauce claire et piquante.

Paupiettes.

Vous coupez des tranches de veau de la largeur de deux doigts et longues au moins de trois, vous les applatissez avec le couperet pour qu'elles ne soient pas plus épaisses qu'un petit écu, mettez sur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de veau, autant de graisse de bœuf, un peu de persil, ciboule, une échalote; lorsque le tout est haché très-fin, vous y mettez deux jaunes d'œufs, une demi-cuillérée à bouche d'eau-de-vie, sel, poivre, étendez-la sur les paupiettes et les roulez, mettez sur chaque paupiette une barde de lard et les ficelez. faites-les cuire à la broche enveloppées de papier; quand elles seront cuites, pannez les dessus de bardes, et leur faites prendre une belle couleur dorée, servez une sauce d'un jus clair.

Paupiettes à la braise.

Faites vos paupiettes comme les précédentes, à cette différence que vous n'y mettez point de bardes de lard dessus, vous les mettez dans le fond d'une casserole, arrangez vos paupiettes sur les bardes, faites-les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon, un peu de sel, gros poivre; la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dégraissez la sauce de leur cuisson, passez-la au tamis et la servez dessus.

Brezolles.

Coupez de la rouelle de veau le plus mince que vous pouvez, de la largeur d'un doigt, et suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir, ayez du persil, ciboule, échalotes, hachés très-fin, prenez une casserole, mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre, avec de fines herbes hachées, sel, gros poivre, arrangez dessus un lit de rouelle de veau mince, après vous recommencez à mettre de fines herbes, du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre;

remettez de la rouelle de veau dessus, et continuez jusqu'à définition, couvrez le dessus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc, couvrez la casserole, faites cuire à très-petit feu pendant une heure et demie; à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc; quand elles seront cuites, vous les servirez avec le fond de leur sauce bien dégraissée.

Noix de veau en caisse.

Coupez de la rouelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux, faites une caisse de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande, beurrez-la par-tout en dehors, mettez-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; mettez votre caisse sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous pour les faire cuire sur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle; lorsque la viande est cuite d'un côté, vous la retournez de l'autre; servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par dessus un filet de vinaigre blanc.

Noix de veau à la Chantilli.

Coupez de la rouelle de veau comme pour les panpiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce, vous les assaisonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, roulez-les et les enfilez dans un hatelet, faites-les cuire à la broche; vous les servirez avec une sauce claire, assaisonnée d'un bon goût.

Usage du cuisseau de veau.

Le cuisseau comprend la rouelle et le jarret; il est l'âme de la cuisine, puisque l'on tire avec

Le jus de veau.	Les coulis de perdrix.
Les restaurans.	Les coulis de bécasses.
Les coulis bourgeois.	Et toutes sortes de sauces.

Comme:

Sauce au brochet.	Et toutes sortes de petites

Sauce à la carpe.
Sauce à l'anguille.
sauces dans le goût nouveau.

A donner du corps à plusieurs petites braises.

A faire des farces, et des pâtés gros et petits, beaucoup d'entrées de différentes façons.

Le jarret se met à la boiteuse, et sert aussi à faire de la gelée de viande pour les malades.

Coulis bourgeois et autres.

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une casserole de petits morceaux de lard, et de la rouelle de veau suffisamment, suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

Pour le faire bon, mettez une livre pour demi-setier; mettez après deux ou trois oignons, autant de racines; mettez la casserole bien couverte sur un petit feu, pour que la viande ait le tems de jeter son jus, faites-la aller ensuite à plus grand feu, jusqu'à ce que la viande soit prête à s'attacher, pour lors vous la faites aller à petit feu pour qu'elle s'attache doucement, et vous faites un beau gratin. Vous retirez ensuite votre viande et vos légumes sur une assiette, et mettez dans la casserole un morceau de beurre et de farine, suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis, *plein une cuiller à bouche pour demi-setier.* Tournez sur le feu jusqu'à ce que le roux soit beau, et vous mouillerez ensuite avec du bouillon chaud.

Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée, pour la faire cuire encore deux heures à très-petit feu, dégraissez souvent le coulis. Quand il sera fini, vous le passerez à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en servir à tout ce que vous voudrez.

Pour que votre coulis soit bien fait, il doit être d'une belle couleur cannelle, ni trop clair, ni trop épais, et qu'il ne sente point l'attaché; c'est à quoi il faut s'appliquer, parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes sortes de coulis que vous voudrez faire; il n'y a que les viandes que vous mettez dedans qui en changent les noms; *mais tel* coulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

Vous faites aussi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard, quelques tranches d'oignon, et des morceaux de veau minces par-dessus, et faites-les suer à très-petit feu, attacher ensuite sans être brûlés, et les mouillez avec du bouillon, faites-les bouillir une demi-heure, ensuite vous le passerez au tamis, et pourrez vous en servir.

Toutes sortes de jus se font de cette façon.

Rouelle de veau entre deux plats.

Vous prenez un morceau de rouelle de veau le plus épais que vous pourrez pour en faire un bon plat; lardez-le de gros lard, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre. Mettez le veau dans une casserole bien couverte, faites-le cuire dans son jus avec un oignon, deux racines. Quand il est cuit à très-petit feu, dégraissez le peu de sauce qu'il a rendu, et la servez sur votre morceau de veau. Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre sauce, elle n'en sera que meilleure.

Fricandeau de veau à la bourgeoise.

Prenez une tranche de rouelle de veau épaisse de deux doigts, que vous piquez par-dessus avec de petit lard, faits-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, et la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni.

Quand elle est cuite, retirez-la de la casserole pour bien dégraisser la sauce, passez cette sauce dans une autre casserole avec un tamis; vous la ferez après réduire sur le feu, jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus. Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer. Quand il sera glacé du côté du lard, dressez-le sur le plat que vous devez servir; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis et très-peu de bouillon; goûtez si cette sauce est de bon goût, et servez sous le fricandeau.

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

Noix de veau aux truffes à la bonne femme.

Prenez trois noix de veau que vous unissez en ôtant légèrement la viande qui empêche la bonne mine,

mine, il faut les larder par-tout avec des lardons de lard et des truffes, tous les deux maniés ensemble, avec du sel fin, persil, ciboule et truffes hachés, faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles sont cuites et la sauce bien dégraissée, mettez-y deux cuillérées de coulis; faites réduire la sauce, qu'elle ne soit ni trop courte, ni trop longue, et la servez sur les noix de veau.

Gelée pour les malades.

Mettez dans une marmite une poule que vous avez flambée, vidée et épluchée, un jarret de veau d'environ une livre et demie, et deux pintes d'eau, faites-les bouillir et bien écumer, ensuite vous ferez bouillir à petit feu pendant trois heures, dégraissez votre bouillon et le passez dans un tamis, mettez-le dans une casserole sur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée; si vous n'en avez point, vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel deux pincées de coriandre, un morceau de cannelle, faites bouillir un quart-d'heure et y mettez trois œufs blancs et jaunes avec les coquilles, faites bouillir doucement en remuant jusqu'à ce que la gelée soit claire et réduite à trois demi-setiers, vous la passerez dans une serviette blanche mouillée, pressez-la bien pour qu'elle ne sente point un goût de lessive, et qu'il ne reste point d'eau, mettez votre gelée dans les vaisseaux où elle doit rester, faites-la prendre dans un endroit frais ou sur de la glace.

Épaule de veau, comment l'accommoder.

Elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée.

Epaule de veau à la bourgeoise.

Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-setier d'eau, deux cuillérées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux oignons et deux racines coupées en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre, couvrez la terrine avec un couvercle, et

bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau, mettez cuire au four pendant trois heures, ensuite vous dégraissez la sauce pour la passer au tamis; servez sur l'épaule.

Du collet de veau ou carré.

Le collet de veau ou carré se met de bien des façons; vous le coupez par côtes; ôtez en les os d'en bas; il faut laisser la côte; vous le servez cuit sur le gril comme les côtelettes de mouton.

Carré de veau à la bourgeoise.

Coupez une demi-livre de lard en lardons, et les mêlez avec du persil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, lardez avec le tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet, mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zestes de carottes et panais, faites-le suer une demi-heure sur un petit feu; ensuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillérées à bouche d'eau-de-vie, faites-le cuire à petit feu, la cuisson faite et la sauce courte, dégraissez-la pour la servir sur le carré; si vous voulez servir ce carré froid, en façon de bœuf à la mode, dressez-le sur le plat, la sauce par-dessus sans la dégraisser, mettez refroidir: vous pouvez servir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de veau à la broche aux fines herbes.

Lardez tout le filet d'un carré de veau après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec persil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade rapée, et un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez dessus tout son assaisonnement, et l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelez de façon que les petites herbes ne puissent point sortir, faites-les cuire à petit feu, la cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes

qui tiennent après le papier et la viande, pour les mettre dans une casserole avec un peu de jus, deux cuillérées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre, faites lier sur le feu pour servir dessous le carré; avant de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre, et y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré, et le panner de mie de pain, faites prendre une belle couleur; vous pouvez encore le servir sans être panné.

Côtelettes de veau à la poële.

Il faut couper le collet par côtes, ôter les os, et ne laisser que la côte. Mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboulé, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron la peau ôtée; couvrez avec bardes de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, et les dressez dans le plat que vous devez servir, ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole, et mettez dedans un peu de coulis, dégraissez la sauce, mettez-la sur le feu, et la servez dessus les côtelettes.

Vous pouvez faire plusieurs entrées à la poële de cette façon.

Côtelettes de veau à la cuisinière.

Coupez un carré de veau en côtelettes, et les appropriez, mettez dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, et les côtelettes dessus, faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent; lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus; mettez dans la casserole une liaison de trois jaunes d'œufs, avec du bouillon, du persil blanchi haché, une échalote hachée, détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, et y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, servez sur les côtelettes; vous y mettrez un peu de sel, s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assez salé.

Côtelettes de veau au verd pré.

Mettez des côtelettes de veau dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, assaisonné de sel, gros poivre, faites cuire à petit feu et dégraissez, la cuisson faite, et courte sauce, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi, haché de deux ou trois coups de couteau; faites lier la sauce, en servant, un jus de citron, ou un filet de vinaigre.

De la moelle dite amourette.

La moelle dite amourette, se sert marinée et frite pour entremets. Voyez cervelles de bœuf frites.

Queues de veau de plusieurs façons.

On les sert en hauchepot comme la queue de bœuf. La seule différence est de mettre vos légumes en même tems que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

Queues de veau à la sainte Menehoult.

Coupez en deux trois queues de veau; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon gras, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, un oignon, une carotte, un panais, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, et qu'il reste très-peu de sauce; retirez-les pour les refroidir, passez la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il n'en reste qu'environ un demi-verre, mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une pincée de farine, faites-la lier sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse, ensuite vous y trempez les queues de veau et le pannez à mesure avec de la mie de pain; mettez-les sur le plat que vous devez servir, et leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière; servez-les avec

une sauce piquante comme la première que vous trouverez à l'article des sauces.

Préparées de cette façon, vous pouvez les faire griller et les servir avec la même sauce.

Queues de veau aux choux et petit lard.

Prenez deux queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux; quand il aura blanchi un quart-d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, et le pressez bien, ôtez les trognons et les ficelez, mettez les queues dans une petite marmite avec le petit lard ficelées, et les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muscade, mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites, retirez le tout de la marmite pour l'égoutter et essuyer de sa graisse, dressez les queues entre-mêlées de choux, le petit lard par-dessus, mettez du coulis de qu'il en faut pour une sauce dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel et gros poivre, faites lier sur le feu, versez sur les choux et la viande; si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis et bien dégraissée, mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine, faites lier sur le feu; si vous voulez servir dans une terrine, il faut que la sauce soit plus grande. *Les queues de veau* se mettent aussi étant cuites à la braise comme la langue de bœuf, avec ragoûts de légumes.

Casserole.

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de riz, dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu; quand il est presque cuit, bien épais, et fort gras, mettez-en de l'épaisseur de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir, qui doit être d'argent, ou d'une faïence qui aille au feu, mettez

sur le riz telle viande que vous jugerez à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble ; il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise, et assaisonnées de bon goût, couvrez tout le dessus avec du riz, de façon que l'on ne voie point la viande, unissez avec un couteau, mettez votre plat sur une cendre chaude, couvrez avec un couvercle de tourtière, un bon feu dessus, vous le laisserez jusqu'à ce que le riz soit d'une belle couleur dorée ; en servant, vous renversez la graisse qu'il peut y avoir, et servirez à sec, ou si vous voulez, vous pouvez mettre une petite sauce dans le fond. Vous pouvez encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui vous ont déjà servi, pourvu que la sauce en soit très-courte.

Rissoles.

Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farces comme celle aux petits pâtés. Vous pouvez aussi les faire avec des restes de viande cuite à la broche que vous coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois, passez-les sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire à courte sauce, qu'elle soit si liée qu'elle s'attache à la viande, mettez refroidir ; faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau et du sel fin, pétrissez-la et la battez avec le rouleau aussi mince qu'une pièce de vingt-quatre sous, mettez votre viande dessus par petit tas de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre, mouillez la pâte tout autour de la viande, mettez une abaisse de pâte sur la viande, pareille à celle de dessous et légèrement mouillée, pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller ensemble, coupez-les ensuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, servez pour hors d'œuvre.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

Hachis de toutes sortes de viande.

Prenez telles viandes de boucherie que vous vou-

drez, volaille ou gibier cuit à la broche, et même de plusieurs mêlées ensemble, hachez-les très-fin, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule, deux échalotes hachés très-fin, passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de bouillon et autant de jus, sel, gros poivre; faites bouillir un quart-d'heure, mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racornisse, ou si vous voulez qu'elle bouille, au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu, et pour lier la sauce, vous y ajouterez un peu de coulis; si vous n'en avez point, vous y mettrez deux pincées de chapelure de pain bien fine; en servant le hachis, pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frit comme aux épinards.

CHAPITRE VI.

Du Cochon et de son utilité.

LE cochon est d'un goût fort agréable, on ne saurait travailler la cuisine à son point sans en faire usage; cependant j'en userai peu, parce que sa chair est nourrissante, difficile à digérer, et lâche le ventre. Comme tout sert dans le cochon, j'en ferai un abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

De la tête de cochon.

Elle se met en hure de sanglier. Faites-la brûler à un feu clair sur le fourneau bien ardent, et la frottez à force de bras avec une brique, et ensuite avec un couteau. Après qu'elle est nette, désossez-la à moitié sans ôter la peau, piquez-la en dedans avec de gros lard, assaisonnez de sel, épices mêlées, persil, ciboule, champignons, ail, le tout haché. Enveloppez-la avec un linge blanc, ficelez-la et la faites cuire dans une bonne braise faite avec du bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, sel et poivre.

Quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans sa braise, et la servez sur une serviette pour entremets du milieu. *Elle se sert encore en ballon.*

Des oreilles, de la langue et des pieds de cochon.

Les oreilles se font cuire à la braise, faite comme celle de la tête; quand elles sont cuites, il faut les panner et les faire griller : servez-les à sec.

L'on en fait aussi des menus droits. Voyez palais de bœufs en menus droits, et les faites de même. *Elles sont encore bonnes salées et fumées.*

La langue se met à la braise avec des sauces piquantes, et pour le mieux, elle se mange salée et fumée. Les pieds s'accommodent comme les oreilles.

De la fressure, panne, crépine et boyaux.

Les boyaux servent à faire toutes sortes de boudins, andouilles et saucisses.

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau.

La panne sert à faire du sain-doux, des saucisses, et beaucoup de différentes farces.

La crépine est utile pour faire des entrées en crépine; *pour le lard*, l'on ne peut s'en passer à la cuisine.

Des jambons, comment les accommoder.

La cuisse et l'épaule se mettent en jambons, il faut les saler et fumer.

Pour cet effet, vous faites une saumure avec du sel et du salpêtre, et toutes sortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sarriette, genièvre, que vous mouillerez avec moitié eau et moitié lie de vin, laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite vous la passerez au clair et y mettrez tremper les jambons pendant quinze jours. Ensuite vous les tirerez de la saumure pour les faire égoutter, après les avoir bien essuyés, vous les mettez fumer à la cheminée. Quand ils sont secs, pour les conserver, vous les frotterez avec de la lie de vin et du vinaigre, et mettez par dessus de la cendre.

Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais sans rien ôter de la couenne; faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils

sont nouveaux, et que vous les jugez assez dessalés, enveloppez-les d'un torchon blanc, et les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon, mettez-y deux pintes d'eau et autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à très-petit feu.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, vous le retirez ensuite et enlevez doucement la couenne sans ôter de la graisse; mettez par-dessus la graisse, du persil haché, avec un peu de poivre, et après de la chapelure de pain, par dessus la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse, et prenne belle couleur. Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux et petits, on peut les faire cuire à la broche, et les servir chauds ou froids pour entremets; qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

De la poitrine, échinée et carré de cochon.

La poitrine se met en petit salé, le filet, le carré et l'échinée se mettent en côtelettes ou à la broche, avec sauce à la moutarde ou ragoût de petits oignons.

Côtelettes de porc frais en ragoût.

Coupez en côtelettes un carré de porc frais, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel et du poivre, ayez un ris de veau que vous faites blanchir, coupés en gros dés, mettez-les dans une casserole avec des champignons, quelques foies de volaille, un peu de beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, et du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, laissez cuire et réduire une courte sauce, servez sur les côtelettes. Vous pouvez passer les côtelettes aussi comme le ragoût; et quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettez le ris, foie et champignons avec le même assaisonnement.

Comment faire le petit salé de cochon.

Tous les endroits du cochon sont bons pour faire du petit salé; le filet est estimé le meilleur; vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez, et prenez du sel pilé; sur quinze livres mettez une livre de sel, frottez la viande par-tout, mettez-la à mesure dans un vaisseau; quand il est plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne prenne le vent, vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours; si vous voulez le garder long-tems, vous y mettrez un peu plus de sel; observez que plus le salé est nouveau, meilleur il est, vous vous en servez ensuite pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets; ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez à manger avec, et si le salé avait pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiède avant de le faire cuire.

Comment faire le lard et le sain-doux.

Lorsque vous prenez le lard, ne laissez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le sur des planches dans la cave, et mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard, après l'avoir frotté de sel par-tout, vous le mettez l'un sur l'autre, chair contre chair; mettez des planches sur le lard, et des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme, vous le laissez au moins quinze jours dans le sel, et le suspendez ensuite dans un endroit pour le faire sécher. Pour faire le sain-doux il faut éplucher la panne, c'est-à-dire, ôter les peaux qui s'y trouvent, coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron avec un demi-setier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grignons qui ne se fondent point soient colorés, pour lors vous le retirez du feu et le laisserez refroidir à moitié, et le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Boudin de cochon et de sanglier.

Hachez de l'oignon, et le faites cuire avec un peu

d'eau et de la panne ; quand il est bien cuit et qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dés, mettez-la dans la casserole où est votre oignon, avec du sang et le quart de crême, assaisonnez de sel fin, épices mêlées, maniez bien le tout ensemble, et l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins, ne les emplissez point trop, de crainte qu'ils ne crèvent en cuisant, ficelez les deux bouts de chaque boyau ; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante ; il faut un quart-d'heure pour les cuire ; pour voir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec l'écumoire, et le piquerez avec une épingle, si le sang ne sort plus, que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits : mettez-les refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir. Le boudin de sanglier se fait de même.

Boudin blanc à la bourgeoise.

Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, et y mettez après une bonne poignée de mie de pain ; passez à la passoire ; faites bouillir le tout ensemble en le tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, et qu'elle soit bien épaisse ; mettez-la refroidir, coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dés, et les faites cuire à petit feu sans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre, ensuite mêlez avec les oignons une demi-livre de panne hachée ; après qu'ils sont ôtés du feu, mettez-y aussi la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-setier de crême ; délayez le tout ensemble, assaisonnez de sel fin, fines épices, prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins, ne les emplissez qu'aux trois quarts ; liez le bout ; quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau ; quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, il ne faut qu'un quart-d'heure, retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans

l'eau fraîche, faites-les égoutter et les ferez griller dans une caisse de papier, ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire des boudins.

Coupez de l'oignon en petits dés, que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau, ou dans une poêle sur le feu, avec du sain-doux, tenez votre oignon fort gras; quand il est cuit, mettez-y le sang, remuez-le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés, assaisonnez-le de sel et de poivre; si cette façon n'est point si appétissante que le boudin, le goût en est de même, et se fait dans le moment sans dépense.

Façon de faire toutes sortes de cervelas.

L'on prend de la chair de porc la plus tendre et la plus entrelardée; si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lièvre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard, vous prendrez donc la viande, selon la quantité de cervelas que vous voudrez faire; hachez-la et mettez avec un peu de persil, ciboules hachées, sel, épices mêlées, prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos, emplissez-les de viande, et les ficelez par les deux bouts, mettez-les fumer à la cheminée deux jours, et les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel: si vous voulez faire des cervelas à l'oignon, vous prendrez des oignons suivant la quantité de viande que vous aurez, il faut les hacher et les faire cuire avec du lard fondu, ou du sain-doux; quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, et finirez vos cervelas comme il est dit ci-devant; si vous les voulez aux truffes, vous hacherez la viande et y mettrez ensuite des truffes hachées sans les faire cuire, et finirez vos cervelas de la même façon.

Façon de faire toutes sortes de saucisses.

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que

que de maigre, hachez-la et mettez-y persil, ciboule hachés, assaisonnez de sel et fines épices, entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon, ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez, faites-les griller, vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalotes. Si c'est aux truffes, vous en hachez avec la chair, suivant la quantité que vous voulez, à l'échalote, vous en mettez très-peu, de crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de même façon, excepté que vous mettez la viande dans une crépine de porc, et les grillez de même.

Andouilles de cochon.

Prenez des boyaux gras de cochon, après qu'ils seront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles. Faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thym, laurier, basilic, pour faire perdre leur goût de charcuterie: vous prenez ensuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets; assaisonnez le tout avec sel et fines épices, mêlez un peu d'anis, remplissez vos boyaux aux deux tiers, de crainte qu'ils ne crèvent en cuisant: s'ils étaient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts, faites-les cuire avec moitié eau et moitié lait, sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson; quand vous les voulez servir, vous les faites griller, et les servez pour hors-d'œuvre.

Jambon en cincarat.

Coupez du jambon en tranches fort minces, mettez-les dans une casserole, ou dans une poêle avec un peu de gras de jambon ou du lard; faites cuire à petit feu: quand il est cuit, dressez le jambon dans un plat, et mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre, et du poivre concassé, il faut détacher ce qui reste dans la casserole, en remuant votre sauce, et la servez sur le jambon.

Du cochon de lait.

Le cochon de lait se fait cuire à la broche. Quand est bien échaudé et troussé, vous lui coupez un peu a peau à la tête, aux épaules, et à la cuisse pour que a peau ne se déchire point. Quand il est au feu, frot-ez-le souvent avec de l'huile, pour que la peau soit roquante; il faut le manger sortant de la broche, si-on la peau se ramollit, et n'a plus le même goût.

Cochon de lait par quartier au père Douillet.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de œuf, un jarret de veau et deux pieds, un bouquet le persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de irofle, la moitié d'une muscade, oignon, racines; la iande étant cuite, passez le bouillon au tamis, met-ez le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à a grandeur, avec quatre grosses écrevisses et le ouillon que vous avez passé, ajoutez-y une cho-ine de vin blanc, sel, gros poivre, faites-les cuire endant une heure et demie, ensuite vous en passez a cuisson dans un tamis, dégraissez-la et la mettez ur un fourneau pour la faire éclaircir comme une ge-ée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, t six blancs d'œufs fouettés, avec les coquilles; quand lle est claire et qu'elle a assez de corps, passez-la au ravers d'une serviette, mettez le cochon de lait dans n vaisseau juste à sa grandeur, les quatre écrevisses n dessous, avec des branches de persil vert; versez a gelée sur le cochon pour le mettre au frais; quand a gelée est bien prise, vous trempez le cul du vais-eau dans de l'eau chaude, et le renversez prompte-ent sur le plat que vous devez servir, et une ser-iette dessous.

Cochon de lait en blanquette.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que 'on a servi rôti, coupez-les en filets minces, mettez lans une casserole, gros comme la moitié d'un œuf le bon beurre, avec des champignons coupés en filets inces; un bouquet de persil, ciboule, une gousse l'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, la moi-

tié d'une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu et réduire à moitié; ôtez le bouquet et y mettez les filets de viande, faites chauffer sans bouillir, ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillérées à bouche de verjus et autant de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir; servez chaudement.

Cochon de lait en galentine.

Quand il est bien échaudé, il faut le désosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc, et mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un écu, mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrez tous ces lardons avec un peu de farce, ensuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons, enveloppez-le de bardes de lard, et d'une étamine, serrez-le fort avec de la ficelle, et le faites cuire pendant trois heures, avec moitié bouillon et moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalotes, ail, girofle, thym, laurier, basilic; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, et le servez froid pour entremets. Toutes galentines se font ainsi.

Cochon de lait à la Lyonnaise.

Après l'avoir bien échaudé et vidé, il faut le désosser à forfait, à la reserve de la tête et des pieds, faites une farce de cette façon: mettez dans une casserole une pinte de bon lait; quand il bout, mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait, et qu'elle soit bien épaisse, remuez-la souvent de crainte qu'elle ne s'attache, mettez-la refroidir, prenez de la rouelle de veau environ une livre et autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, et y mettez de la mie de pain, avec persil, ciboule, deux échalotes, champignons, le tout haché très-fin, sel, poivre;

quatre œufs, blancs et jaunes, coupez en gros dés le foie du cochon de lait, et presqu'autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce, mettez le tout dans le corps du cochon; cousez-le et le retroussez comme pour le mettre à la broche, mettez dessus des bardes de lard; enveloppez-les d'une serviette, ficelez-le et faites cuire comme le précédent; servez sur une serviette pour entremets froids.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid, vous suivrez ce qui est expliqué dans l'article des pâtés.

Fromage de cochon.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, désossez-la à forfait, levez toute la chair et le lard sans couper la couenne, coupez la chair en filets très-minces; faites-en autant du lard, mettez le maigre à part sur un plat, bien étendu, et le gras dans un autre; coupez les oreilles aussi en filets, assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, de gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade; le tout haché très-fin, deux gousses d'ail, quatre échalotes aussi hachées, une demi-poignée de persil en feuilles entières, mettez la peau de la hure dans une casserole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un lit de vinaigre, et quelques tranches de jambon, des feuilles de persil arrangées proprement, continuez de cette façon jusqu'à la fin, vous coudrez la couenne en la plissant comme une bourse, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous serrerez fort avec de la ficelle; mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur, pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racine, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre; lorsqu'il est cuit, vous l'égouttez et le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur, et bien rond, couvrez-le avec un couvercle et un poids très-lourd dessus pour lui faire

prendre la forme que vous voulez, jusqu'à ce qu'il soit froid ; il se sert pour entremets.

CHAPITRE VII.

De l'agneau.

Quoique l'agneau ne soit pas excellent à travailler en cuisine, à cause de son goût insipide, je ne laisserai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait usage.

Issus d'agneau à la bourgeoise.

Les issus sont la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds. Vous ôtez les mâchoires et le museau, faites-les dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issus coupé par morceaux, faites-les blanchir un moment, et faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre. Quand il est cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, et faites lier votre sauce sur le feu, mettez-y après un filet de verjus, dressez la tête dans le plat que vous devez servir, découvrez la cervelle, mettez le restant autour, et la sauce par-dessus.

Têtes d'agneaux de plusieurs façons.

Prenez deux têtes d'agneaux avec leur collet, ôtez les mâchoires et le museau ; faites-les blanchir et cuire dans une braise blanche, comme aux oreilles de veau. Vous la mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches la peau ôtée, faites-les cuire à petit feu ; quand elles sont cuites, découvrez les cervelles et les dressez dans le plat que vous devez servir, et servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'espagnole, sauce à la ravigote, sauce à la poivrade liée, sauce à la pluche verte.

Autrement, prenez du bouillon de leur cuisson, prenez garde qu'il ne soit pas trop salé, délayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché, faites-les lier sur le feu ; et servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore y mettre un ragoût de côtes, ou un salpicon, ou un ragoût de truffes. L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau qui sont au blanc.

Quartier d'agneau, comment les servir.

Celui de devant est plus délicat que celui de derrière. Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôt. Vous le servez aussi en fricandeau. Voyez fricandeau.

Pour le glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuiller, et l'étendez dessus.

Vous pouvez aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinars, ou cuit à la braise, avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites aussi des entrées à l'anglaise, qui se feront en mettant les côtelettes sur le gril, comme les côtelettes de mouton.

Et le reste du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il est froid, vous en faites un hachis, et les côtelettes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi. Quand il est cuit à la broche, et qu'il a servi déjà sur une table, vous le coupez par filets et le mettez en *blanquette* ou à la *béchamel.*

Filets d'agneau en blanquette.

Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons, coupés en filets, un bouquet garni, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire les champignons; qu'il n'y ait guère de sauce.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, coupez en petits morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, assaisonnez-la de bon goût; mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

Filets d'agneau à la béchamel.

La béchamel n'est autre chose que de faire réduire la crême, jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce. Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumeaux.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés, comme il est dit pour la blanquette, faites-les chauffer sans qu'ils bouillent, assaisonnez-les de bon goût et les servez. Toutes sortes de filets à la béchamel se font de la même façon.

Du quartier d'agneau de derrière.

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche, il se met aussi farci en dedans cuit à la braise, et servi avec un ragoût d'épinars.

Cuit à la braise et refroidi, vous en tirez des filets, que vous mettrez en blanquette ou à la béchamel, comme il est dit ci-devant.

Usage des ris d'agneaux.

Ils se servent comme les ris de veau.

Pieds d'agneaux gratinés.

Faites cuire dans une bonne braise douze pieds d'agneaux, et dix-huit ou vingt petits oignons blancs, faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble, et l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir, mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire et un peu attacher ce gratin, dressez-y dessus les pieds d'agneaux, entremêlés de petits oignons, faites encore un peu mijoter sur le feu, après vous en égouttez la graisse, et servez dessus une sauce de blond de veau. La langue, les pieds et la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

CHAPITRE VIII.

De la volaille en général.

JE me suis assez étendu sur la viande de boucherie, que nous appelons grosse viande, pour donner une instruction des changemens que l'on en peut faire. Il est temps de passer à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le poulet, puisqu'il est le meilleur pour la santé; sa chair est nourissante et facile à digérer; c'est une des premières nourritures en viande que l'on donne aux malades.

La volaille doit être plumée sitôt qu'elle est tuée, il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer; elle se plume à sec; il ne la faut vider qu'après qu'elle est flambée; vous la flambez sur un fourneau bien allumé de charbon; il faut la passer légèrement sur la flamme, qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui restent; si vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez une feuille de papier que vous brûlez dessous les poils; vous la videz ensuite; pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille sur le derrière du cou; détachez légèrement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans déchirer la volaille, passez ensuite votre doigt dans le trou du briquet, tournez-le en le courbant, pour détacher ce qui est dans le corps; cela vous donnera la facilité de faire sortir les boyaux, foie et gigier, vous agrandirez ensuite le trou auprès du croupion, et viderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer, vous aurez soin d'ôter l'amer du foie et le dedans du gigier. La volaille et le gibier se flambent et se vident de même; si c'est pour servir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber; videz-les, faites-les refaire sur de la braise, essuyez-les avec un torchon, épluchez-les, vous les barderez ensuite ou piquerez comme vous voudrez.

Différentes façons de poulets.

Il y en a de quatre sortes: poulets gras, poulets aux œufs, poulets à la reine, et poulets communs.

Le poulet à la reine est le plus petit et le plus estimé.

Le poulet aux œufs est après.

Le poulet gras qui est le plus fort, est très-estimé quand il est choisi bien blanc en chair et en graisse.

Fricassée de poulets.

Prenez deux poulets communs, bien en chair, que vous flambez, épluchez et videz; coupez-les par membres, et les mettez tremper dans une eau un peu tiède pour les faire dégorger; vous y mettez aussi les foies après avoir ôté l'amer, les gigiers que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, les pattes que vous

mettez sur de la braise pour ôter la peau, il faut couper les ergots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête; vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égoutter sur un tamis ou dans une passoire; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon si vous en avez, passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, vous y mettez une bonne pincée de farine, et mouillez avec un peu d'eau chaude, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire et réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec de la crême ou du lait, faites lier sur le feu sans faire bouillir, mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre, dressez votre fricassée, les abatis dans le fond, les cuisses et les ailes dessus, arrosez par-tout avec la sauce et les champignons. Si vous voulez la fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant de les couper par membres.

Vous les mettez aussi au roux avec des culs d'artichaux à moitié cuits; vous coupez le poulet par membres, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, bouquet garni, et les morceaux d'artichaux, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un peu de jus, et un demi-verre de vin blanc, faites bouillir à petit feu, dégraissez la sauce. Servez à courte sauce, et assaisonnez d'un bon sel: *vous servez aussi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau.*

Fricassée de poulets à la Bourdois.

La fricassée de poulets à la Bourdois se fait comme la précédente, à cette différence, que quand elle est dressée sur le plat, vous la pannez de mie de pain, mettez sur la mie de pain de petits morceaux de beurre gros comme un pois; faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtière ou dans un four; servez chaudement: cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservie de la table.

Poulet à la Tartare.

Flambez et videz-le, faites-le refaire sur le feu et le coupez par moitié, cassez-lui les os, et les faites mariner avec du beurre frais que vous faites fondre, mettez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; trempez-le dans le beurre et le pannez de mie de pain, faites-le griller, et servez à sec, ou une petite sauce claire.

Poulets en caisse.

Ayez deux poulets que vous flambez, videz et troussez les pattes dans le corps, laissez les ailes et applatissez un peu les poulets; faites-les mariner avec persil, ciboule, échalote, ail, le tout entier, de l'huile fine, sel, gros poivre; faites une caisse de papier, mettez-y les poulets avec tout leur assaisonnement, et les couvrez de bardes de lard et de papier, faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtière; quand ils seront cuits, ôtez les fines herbes et les bardes de lard; servez dans la caisse, en mettant quelques gouttes de verjus sur les poulets; vous pouvez aussi les ôter de la caisse, et les servir avec tout autre sauce.

Poulets aux choux-fleurs.

Après avoir flambé, épluché et vidé deux moyens poulets assez bons; ôtez l'amer des foies pour les hacher et les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps, laissez les pattes et les troussez en dindonneau, faites les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux, ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard et du papier beurré pour les faire cuire à la broche; la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dressez autour des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre et du sel, versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu sans bouillir.

Poulets à la poêle.

Flambez et épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomac, videz-les et les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, et autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire et réduire à courte sauce; dégraissez avant de servir.

Poulets au fromage.

Flambez et épluchez deux poulets; après les avoir vidés et troussé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos, et les applatissez avec le couperet, faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc, et autant de bouillon; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre, faites cuire une heure à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter, ensuite vous ôtez les poulets et mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre, manié d'une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez une partie de cette sauce dans le fond, et sur la sauce une petite poignée de fromage de Gruyère rapé, mettez les poulets dessus, et sur les poulets, vous y mettrez le restant de la sauce, et ensuite autant de fromage de Gruyère rapé que vous avez mis dessous, mettez le plat sur un petit feu doux et un couvercle de tourtière avec du feu; quand ils seront d'une couleur dorée et plus de sauce, servez chaudement.

Poulets à l'estragon.

Faites blanchir une pincée de feuilles d'estragon, retirez-le à l'eau fraîche, hachez-le fin après l'avoir pressé, flambez et épluchez deux poulets, videz-les et en prenez les foies que vous hachez, et les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon

haché, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps des poulets, mettez-les dans une casserole, après les avoir troussés avec leurs pattes pour les faire revenir de la graisse ou du beurre, mettez une barde sur l'estomac et les faites cuire à la broche enveloppés de papier; quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans un casserole, avec deux fois gros comme une noix de beurre, manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillérées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sans bouillir. Servez sur les poulets.

Poulets à la matelote.

Coupez la tête et la queue à une douzaine de petits oignons blancs, faites-les blanchir à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la première peau, coupez deux moyennes carottes et un panais de la longueur de deux doigts, et les coupez autour en façon de bâton, mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine, faites roussir de couleur dorée; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez et videz, faites-le revenir sur le feu et le coupez en quatre, mettez-le dans le ragoût; vous y mettrez, si vous voulez, le foie, le cou, les ailes et les pattes; faites bouillir à petit feu pendant une heure; qu'il y reste peu de sauce, dégraissez-la et y mettez un anchois haché, une pincée de capres. Servez chaudement.

Poulets à la jardinière.

Videz deux moyens poulets, épluchez les pattes, coupez les ergots et faites entrer les pattes dans le corps des poulets et revenir sur le feu, coupez chaque poulet en deux, applatissez-les un peu avec le couperet,

peret, faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets, et les pannez de mie de pain, faites griller à petit feu, en les arrosant du reste de la marinade; quand ils seront de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillérées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier sans bouillir.

Poulets au cerfeuil.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; passez le tout sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu et réduire à moitié, passez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin, faites lier cette sauce, et la servez sur des poulets cuits à la broche.

Poulets au réveil.

Flambez et épluchez deux poulets, videz-les et hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboule, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché, sel, gros poivre; farcissez-en les poulets, et troussez avec les pattes, faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot, mettez cuire à la broche enveloppés de lard et de papier, mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets, avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu sans les colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure et passer au tamis, prenez des herbes

à fourniture de salade, de chacune suivant la force, que tout ne fasse qu'une demi-poignée que vous hachez très-fin, mettez dans la sauce pour le laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir, passez au tamis et pressez les herbes pour en faire sortir l'expression, mettez dans cette sauce gros comme deux noix de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les poulets.

Poulets au verjus de grains.

Flambez, épluchez et videz les poulets, farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, et faites cuire à la broche; mettez dans une casserole un peu de beurre, avec deux oignons, une gousse d'ail, persil, ciboule, une carotte, un panais, deux clous de girofle; passez le tout jusqu'à ce qu'ils soient colorés; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, laissez cuire et réduire à moitié, passez au tamis, prenez une poignée de verjus en grain bien verd, ôtez-en les pepins et les faites blanchir un instant à l'eau bouillante, retirez-les pour les égoutter, mettez-les dans la sauce avec deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir; aussitôt que la sauce s'épaissit, ôtez du feu. Servez sur les poulets.

Poulets à la giblote.

Coupez-les par membres et les mettez dans une casserole avec les abatis, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, un peu de beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre, faites cuire et réduire à courte sauce.

Poulets aux petits pois.

Coupez-les par membres et les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez

moitié jus et moitié bouillon, faites cuire et réduire à courte sauce, ne mettez du sel qu'un moment avant de servir, un peu de sucre, si vous voulez.

Poulets en hatelet.

Coupez par membres des poulets rôtis que l'on a desservis de la table, et embrochez chaque morceau à de petites brochettes de bois, trempez-les dans l'œuf battu, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachés, pannez-les et les retrempez dans du beurre ou de l'huile, repannez-les et les faites griller à petit feu, en les arrosant légèrement avec de l'huile: servez à sec ou une sauce claire.

Poulets marinés.

Coupez-les par membres, et les faites mariner et frire, comme il est dit pour la poitrine de veau.

Poulets en pain.

Désossez-les à forfait sans percer la peau, et la remplissez d'un ragoût de ris de veau, ficelez-les en les arrondissant, et les enveloppez de lard et d'un linge, faites-les cuire avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni. Servez avec sauce à l'espagnole.

Poulets à la sainte Menehoult.

Flambez, videz et troussez les pattes dans le corps à deux poulets communs, mettez-les dans une casserole avec du beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu, et attachez toute la sauce autour des poulets, ensuite vous tremperez les poulets dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre, et les repannez, faites-les griller d'une couleur dorée; servez-les à sec ou une sauce claire un peu piquante.

Pour servir les poulets aux œufs et à la reine.

Ils se préparent tous de la même façon, et se servent ordinairement pour plat de rôt. Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître; pour être cuits à leur point, cela se connaît au doigt et à l'œil; quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant

à la cuisse, il est tems de les retirer du feu. Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle, ni trop colorée.

Toutes sortes de rôts doivent se faire cuire et connaître au même degré de cuisson, il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu, suivant qu'ils sont durs à cuire. Tout le monde fait cuire des viandes à la broche, et peu réussissent à les servir à leur parfait degré de cuisson; c'est à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'est de-là que dépend une partie de la bonté des viandes, *comme aussi* d'être trop mortifiées ou pas assez.

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

Si vous voulez servir des poulets gras ou à la reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon:

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau, videz-les, et leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, et le foie du poulet haché, un peu de persil, ciboule hachés, très-peu de sel, cousez-les pour que rien ne sorte; faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de la marmite, faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard et de papier; ne les mettez point à un feu trop ardent, de crainte qu'ils ne se colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent se servir blancs. Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, et y mettez telle sauce ou ragoût que vous voudrez: comme sauce à la ravigote; à l'espagnole; à la sultane; à l'allemande; à l'anglaise; sauce blanche avec capres et anchois; à la carpe; à l'italienne; aux petits œufs; à la reine; sauce piquante.

Ou toutes sortes de ragoûts, comme

Aux truffes; mousserons; morilles; petits oignons; à la passe-pierre; au ragoût de foie gras; aux concombres; cardes; écrevisses, pistaches; cornichons; huîtres.

Poulets aux croûtes

Prenez un gros poulet ou deux, faites une farce de leurs foies, et les faites cuire à la broche enveloppés de lard et de papier; quand ils sont cuits, vous les ser-

vez avec la sauce suivante: prenez un peu d'huile fine; faites-y frire deux croûtons de pain; mettez-les égoutter, et dans cette huile, vous ferez cuire deux oignons coupés en filets; quand ils seront cuits au trois quarts, vous y ajouterez persil, ciboule, échalote, un foie de volaille, le tout haché, et mouillerez avec un verre de vin blanc et une cuillérée de coulis, dégraissez la sauce et l'assaisonnez de sel et poivre concassé; faites-la cuire à petit feu un quart-d'heure; servez les poulets et les croûtons à côté.

Usage du coq et de la poule.

Ils sont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon, et de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, et faire du blanc-manger. Ils sont aussi excellens à faire de bon consommé, et donner du corps à toutes sortes de sauces et ragoûts.

DES DINDONS ET DINDONNEAUX.

Le dindonneau se sert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il est gras et dans la nouveauté.

Ce que l'on en a desservi sert à faire différentes entrés. Vous le coupez par filets et le servez en blanquette, ou à la béchamel. Voyez agneau en blanquette; *idem* à la béchamel.

Les cuisses se servent sur le gril avec sauce robert.

Si vous voulez mettre un dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras. Faites-les cuire de même, et servez avec mêmes sauces ou ragoûts.

Cuisses de dindons à la crême.

Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche que l'on a desservi, il ne faut pas les larder; si elles sont crues, lardez-les en travers avec de gros lard, faites-les cuire dans une sainte Menehoult faite cette façon: mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillérée de

farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux pincées de coriandre, un demi-setier de lait, tournez sur le feu jusqu'à ce que cela bouille, mettez-y les cuisses de dindon et faites bouillir à très-petit feu; quand elles fléchiront sous les doigts, vous les retirerez pour les égoutter, prenez le gras de la sainte Menehoult, et y trempez les cuisses, pannez-les, et les faites griller à petit feu, en les arrosant du restant du gras, mettez dans une casserole un demi-verre de jus avec deux cuillérées de verjus, sel, gros poivre, faites chauffer. Servez sous les cuisses.

Dindon à la poële.

Flambez et épluchez un dindon, applatissez-le un peu sur l'estomac, troussez les pattes dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, faites-le refaire, et le mettez dans une autre casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre, couvrez l'estomac de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu, ensuite vous le dégraissez et mettez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Les poulets et poulardes se préparent de même.

Dindon en galentine.

Flambez et videz un gros dindon, désossez-le à forfait pour en faire une galentine comme il a été dit pour le cochon de lait en galentine.

Dindon en ballon.

Vous le désossez à forfait sans percer la peau, levez-en toute la chair que vous coupez par filets, et finissez comme le fromage de cochon, ci-devant. Si vous voulez le servir pour entrée, retirez-le pendant qu'il est chaud, et le servez avec une bonne sauce.

Dindon roulé.

Flambez un dindon et le coupez en deux, désossez-le à forfait, et mettez sur chaque moitié une farce de viande; roulez ensuite chaque moitié, ficelez-les

et les faites cuire couvertes de bardes de lard avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranches, une carotte, un panais; la cuisson faite, dégraissez la sauce et la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur la viande.

A la place de cette sauce vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Dindon en fricassée du blanc ou au roux.

Prenez un ou deux abatis de dindon, qui comprend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gigier, échaudez le tout et l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, passez le tout sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire et réduire à courte sauce; quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, en servant, un filet de vinaigre ou de verjus; si vous le mettez au roux, après l'avoir fariné, mouillez moitié bouillon et moitié jus, laissez réduire à courte sauce; si vous voulez mettre un abatis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, et un morceau de beurre, farinez et mouillez moitié bouillon et moitié jus, laissez cuire et réduire à courte sauce.

Diverses façons pour accommoder les vieux dindons.

Ils servent à faire des daubes; vous les plumez, videz et troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire sur la braise, vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalote, le tout haché. Mettez-le cuire dans une mar-

Poulet à la Tartare.

Flambez et videz-le, faites-le refaire sur le feu et le coupez par moitié, cassez-lui les os, et les faites mariner avec du beurre frais que vous faites fondre, mettez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; trempez-le dans le beurre et le pannez de mie de pain, faites-le griller, et servez à sec, ou une petite sauce claire.

Poulets en caisse.

Ayez deux poulets que vous flambez, videz et troussez les pattes dans le corps, laissez les ailes et applatissez un peu les poulets; faites-les mariner avec persil, ciboule, échalote, ail, le tout entier, de l'huile fine, sel, gros poivre; faites une caisse de papier, mettez-y les poulets avec tout leur assaisonnement, et les couvrez de bardes de lard et de papier, faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtière; quand ils seront cuits, ôtez les fines herbes et les bardes de lard; servez dans la caisse, en mettant quelques gouttes de verjus sur les poulets; vous pouvez aussi les ôter de la caisse, et les servir avec tout autre sauce.

Poulets aux choux-fleurs.

Après avoir flambé, épluché et vidé deux moyens poulets assez bons; ôtez l'amer des foies pour les hacher et les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps, laissez les pattes et les troussez en dindonneau, faites les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux, ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard et du papier beurré pour les faire cuire à la broche; la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dressez autour des choux-fleurs bien égoutés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre et du sel, versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu sans bouillir.

Poulets à la poêle.

Flambez et épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomac, videz-les et les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, et autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire et réduire à courte sauce; dégraissez avant de servir.

Poulets au fromage.

Flambez et épluchez deux poulets; après les avoir vidés et troussé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos, et les applatissez avec le couperet, faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc, et autant de bouillon; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre, faites cuire une heure à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter, ensuite vous ôtez les poulets et mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre, manié d'une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez une partie de cette sauce dans le fond, et sur la sauce une petite poignée de fromage de Gruyère rapé, mettez les poulets dessus, et sur les poulets, vous y mettrez le restant de la sauce, et ensuite autant de fromage de Gruyère rapé que vous avez mis dessous, mettez le plat sur un petit feu doux et un couvercle de tourtière avec du feu; quand ils seront d'une couleur dorée et plus de sauce, servez chaudement.

Poulets à l'estragon.

Faites blanchir une pincée de feuilles d'estragon, retirez-le à l'eau fraîche, hachez-le fin après l'avoir pressé, flambez et épluchez deux poulets, videz-les et en prenez les foies que vous hachez, et les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon

haché, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps des poulets, mettez-les dans une casserole, après les avoir troussés avec leurs pattes pour les faire revenir de la graisse ou du beurre, mettez une barde sur l'estomac et les faites cuire à la broche enveloppés de papier; quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans un casserole, avec deux fois gros comme une noix de beurre, manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillérées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sans bouillir. Servez sur les poulets.

Poulets à la matelote.

Coupez la tête et la queue à une douzaine de petits oignons blancs, faites-les blanchir à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la première peau, coupez deux moyennes carottes et un panais de la longueur de deux doigts, et les coupez autour en façon de bâton, mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine, faites roussir de couleur dorée; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez et videz, faites-le revenir sur le feu et le coupez en quatre, mettez-le dans le ragoût; vous y mettrez, si vous voulez, le foie, le cou, les ailes et les pattes; faites bouillir à petit feu pendant une heure qu'il y reste peu de sauce, dégraissez-la et y mettez un anchois haché, une pincée de capres. Servez chaudement.

Poulets à la jardinière.

Videz deux moyens poulets, épluchez les pattes, coupez les ergots et faites entrer les pattes dans le corps des poulets et revenir sur le feu, coupez chaque poulet en deux, applatissez-les un peu avec le cou-

peret

peret, faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets, et les pannez de mie de pain, faites griller à petit feu, en les arrosant du reste de la marinade; quand ils seront de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillérées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier sans bouillir.

Poulets au cerfeuil.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; passez le tout sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu et réduire à moitié, passez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin, faites lier cette sauce, et la servez sur des poulets cuits à la broche.

Poulets au réveil.

Flambez et épluchez deux poulets, videz-les et hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboule, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché, sel, gros poivre; farcissez-en les poulets, et troussez avec les pattes, faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot, mettez cuire à la broche enveloppés de lard et de papier, mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets, avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu sans les colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure et passer au tamis, prenez des herbes

mettiez en les faisant cuire dans une petite braise, mettez-y peu de sel, pour pouvoir vous servir de leur cuisson pour renforcer la sauce ou le ragoût que vous servirez avec.

Des pattes de dindons.

Elles se font cuire à la braise, comme la langue de bœuf, avec un bon assaisonnement. Quand elles sont cuites et refroidies, vous les trempez dans la graisse de leur cuisson, pannez-les, et les faites griller de belle couleur; servez-les à sec pour entremets.

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu et les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, et servez garni de persil frit; on met aussi une farce autour des pattes, avant de les servir.

Dindon en pain.

Prenez un dindon que vous désossez à forfait après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foie gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dés, maniés avec sel, fines épices, persil, ciboules hachés; cousez le dindon et lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, et l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut, mettez-y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite et le tenez chaudement, passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé, faites-le réduire en petite sauce, et y ajoutez deux cuillérées de coulis; sortez le dindon de l'étamine, ôtez la ficelle et bardes de lard, essuyez-le de sa graisse, en le pressant avec du linge blanc, et servez la sauce par-dessus.

Du pintadeau et de la pintade.

La poule pintade se prépare pour entrée comme la poularde; le pintadeau, vous le piquez et le faites cuire à la broche pour plat de rôt, comme le faisan.

DE

DE LA POULARDE ET DU CHAPON.

Comment les servir.

LA poularde se sert aussi pour un plat de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras ; dans le tems du cresson, vous en mettrez tout autour, assaisonnez de sel et de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons et gros poulets, servent à mettre dans beaucoup de ragoûts et à faire des entremets particuliers. Faites-les cuire a la broche, enveloppés de bardes de lard, et pannés de mie de pain ; servez-les avec une sauce bachique. *On les met* aussi en caisse de papier, que vous graissez d'huile, faites-les cuire dans leurs jus, avec persil, ciboule, champignons ; le tout haché, bardes de lardes dessus et dessous, un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les *en papillote* ou *en ragoût seuls.*

Poulardes de plusieurs façons.

Elles se mettent en entrée de bien des façons différentes. Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée de broche, et se servent avec les mêmes sauce et ragoût que les poulets en entrée de broche.

Observez la même chose pour les chapons.

S'ils ne sont pas assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier ; voici toutes sortes de braises : vous les mettez en fricandeau. Voyez fricandeau de veau, ou à la tartare, au gros sel. Vous le flambez, videz, et troussez les pattes en-dedans, et le faites blanchir un instant ; mettez une barde de lard sur l'estomac, ficelez-le, et mettez cuire dans la marmite ; quand il fléchit sous le doigt en le tâtant à la cuisse, retirez-le de la marmite, servez avec un peu de bouillon et de gros sel par-dessus.

Poularde à la bourgeoise.

Flambez, videz-la, et lui troussez les pattes dans le corps. Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de beurre, deux oignons coupés en tranches, met-

tez la poularde dessus, l'estomac en dessous, couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel; faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude; à la moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin blanc. Quand elle est cuite, dégraissez la sauce et la passez, mettez-y un peu de coulis, et servez dessus la poularde.

Poularde entre deux plats.

Flambez, videz-la, et lui troussez les pattes dans le corps, faites-la refaire dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail hachés. Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, et la poularde dessus avec tout son assaisonnement, et la couvrez de bardes de lard, faites-la cuire de cette façon sur de la cendre chaude.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce et la passez au tamis, mettez-y une cuillérée de coulis et un filet de verjus, et servez dessus la poularde.

Poularde à la persillade.

Prenez une poularde crue ou cuite à la broche; si elle est entamée, cela n'y fait rien; coupez-la par membres et la faites cuire dans une cassserole avec bouillon et coulis, sel, gros poivre.

Quand elle est cuite et la sauce réduite, mettez-y une pincée de persil haché très-fin, que vous aurez fait cuire un moment dans de l'eau, avant de le hacher, il faut le bien presser; en servant, mettez-y un filet de verjus.

Chipoulate de plusieurs façons.

Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que des ailerons de dindons ou de poulardes, suivant la saison: vous avez six saucisses de la longueur du doigt, de petit lard coupé en tranches, de petits oignons blancs blanchis; faites cuire le tout ensemble dans une casserole, avec un peu de bouillon, et enveloppé de bardes de lard dessus et dessous,

deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes; quand le tout est cuit, retirez-le proprement pour l'égoutter, et vous le dresserez ensuite dans le plat que vous devez servir; vous prenez ensuite la sauce qui reste dans la casserole, que vous dégraissez en passant par le tamis, mettez-y une cuillérée de coulis pour donner un peu de consistance, servez la sauce par-dessus. Les ailerons de poulardes se préparent comme ceux de dindons: vous pouvez mettre un poulet entier de même.

Poularde aux oignons.

Prenez une poularde qui soit tendre; après l'avoir flambée, épluchée et vidée, prenez son foie, que vous hachez, et mettez avec du lard rapé avec un couteau, persil, ciboule et champignons, le tout haché, assaisonné de sel et de poivre, mêlez bien cette farce, et farcissez-en votre poularde. Cousez-la et faites-la cuire à la broche, enveloppée de lard et de papier. Quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon: prenez de petits oignons blancs et leur coupez un peu le bout de la tête et de la queue, faites-les cuire un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la première peau: vous les faites cuire ensuite dans du bouillon; quand ils sont cuits et égoutés, mettez-les prendre goût dans un coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, et servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de même.

Poularde aux oignons d'une autre façon.

Faites-la cuire à la broche ou à la braise, comme celle entre deux plats et mettez la sauce de sa cuisson dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps.

Poularde masquée.

Prenez une poularde que vous flambez, épluchez et videz, faites une farce de son foie avec lard rapé, persil, ciboule, échalotes, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, farcissez le dedans de la poularde, et la cousez par les deux bouts, faites-la refaire dans une casserole avec de la graisse du pot, mettez-la ensuite à

la broche, et la garnissez tout autour de filets de jambon nouveau, et de filets de pain mollet de la longueur de la poularde, enveloppez le tout dans plusieurs feuilles de papier blanc, faites-la cuire à petit feu sans l'arroser; en la retirant de la broche, mettez quelque chose dessous, pour en recevoir le jus, dressez la poularde dans un plat, le jambon et les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu.

Poularde à la matelote.

Flambez et videz une poularde, laissez les ailes et les pattes, et troussez comme pour mettre au pot, lardez-la, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros oignons, cardes et panais proprement coupés, un bouquet de persil, clous de girofle, ciboule, thym, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre, faites cuire à petit feu; quand elle est cuite, dressez la poularde dans un plat, les oignons et racines autour, servez avec sa sauce bien dégraissée; si vous avez une cuillérée de coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance.

Poularde à la cuisinière.

Flambez, épluchez et videz une poularde, farcissez-la avec son foie, mêlez avec un peu de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail hachés, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, faites-la cuire à la broche; quand elle est cuite, arrosez le dessus avec du beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf, pannez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée, et la servez avec la sauce suivante: mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une pincée de farine, sel, gros poivre, de la muscade rapée; faites lier sur le feu.

Poularde au court-bouillon.

Flambez une poularde, faites chauffer les pattes pour en ôter la peau, coupez les griffes à moitié, videz-la et troussez les pattes dans le corps, ficelez la poularde et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de

persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, sel, gros poivre, mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillérée de verjus, faites cuire à petit feu, lorsqu'elle fléchit sous le doigt, passez le court-bouillon dans un tamis, faites-le réduire sur le feu au point d'une sauce; servez sur la poularde.

Poularde à la béchamel.

Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche, que l'on a desservie de la table; vous la coupez par membres, ou pour le mieux; quand la poularde est presqu'entière et forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets, mettez dans une casserole une chopine de crême ou un demi-setier de lait; quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de beurre, manié d'une pincée de farine, avec du sel, poivre, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, faites bouillir à petit feu une demi-heure; quand elle est réduite au point d'une sauce, passez-la au tamis clair, mettez-y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir; si la sauce n'était pas assez liée, vous y mettrez un jaune d'œuf, faites lier sans bouillir; en servant, mettez un filet de vinaigre.

Poularde à la Montmorenci.

Piquez le dessus de la poularde après l'avoir flambée et vidée; vous la remplissez avec des foies coupés en dés, de petit lard, de petits œufs, cousez la poularde, faites-la cuire comme un fricandeau, et la glacez de même.

Poularde marinée.

Flambez, épluchez et videz une poularde, ensuite vous la coupez par membres, et la faites mariner et frire comme la poitrine de veau.

Poularde à la sainte Menehoult.

Il faut préparer une poularde et la faire cuire de la même façon que les poulets à la sainte Menehoult.

Poularde au blanc-manger.

Faites bouillir dans une casserole une chopine de lait, avec thym, laurier, basilic, coriandre; faites

réduire à moitié, passez-le au tamis, et y mettez une poignée de mie de pain, remettez-le sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bu le lait, ôtez-le du feu et y mettez un quarteron de panne coupée par morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade rapée, cinq jaunes d'œufs crus, mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vidée et épluchée, cousez-la, et la faites cuire entre des bardes de lard, mouillez avec du lait, assaisonnez de sel, un peu de coriandre; quand elle est cuite et essuyée de sa graisse, servez avec une sauce à la reine.

Poularde en cannelon.

Désossez-la à forfait après l'avoir coupée par moitié, mettez sur chaque moitié une farce de volaille, roulez-les ensuite et couvrez le dessus d'une barde de lard, ficelez et faites cuire une heure avec demi-verre de vin blanc, bouillon, bouquet garni, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce, dégraissez-la et y mettez deux cuillérées de coulis, faites réduire au point d'une sauce, ôtez les bardes de lard et ficelle; servez la sauce sur les cannelons de poularde.

Poularde à la crême.

Elle ne se fait que quand on a une poularde cuite à la broche, et que l'on a desservie entière, vous en prenez la chair de l'estomac que vous hachez très-fin, et la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie sur le feu, avec une chopine de lait, et réduite jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et refroidie, mettez-y aussi près d'une demi-livre de graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel poivre, cinq jaunes d'œufs, mettez cette farce dans le corps de la poularde, et à la place de l'estomac, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, mettez la poularde dans une tourtière sur des bardes de lard, couvrez avec du papier, et faites cuire dessous un couvercle de tourtière; vous la servirez après avec une sauce piquante.

Poularde en croustade.

Il faut la flamber, vider, trousser les pattes dans le

corps, et la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé, faites-la cuire avec un peu de bouillon, sel, poivre, bouquet garni; quand elle sera cuite, vous ferez attacher la sauce autour et la ferez refroidir; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié d'une demi-cuillérée à bouche de farine, mouillez avec un peu de lait, sel, poivre, faites lier cette sauce, qu'elle soit bien épaisse, mettez-la par-tout sur la poularde, et y mettez à mesure de la mie de pain jusqu'à ce que cela forme une croûte, faites-la colorer sous un couvercle de tourtière; servez avec une sauce piquante.

Poularde accompagnée.

Otez l'os du briquet de l'estomac, après avoir vidé la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts, faites cuire la poularde à la broche enveloppée de lard et de papier; servez avec une sauce comme celle à l'Espagnole ou à la Sultane,

Poularde au sang.

Mettez dans une casserole du persil, ciboule, champignons, le tout haché, et un petit morceau de beurre, passez-les sur le feu, et y mettez ensuite un demi-setier de sang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne haché, une pincée de coriandre pilée, sel, gros poivre, faites lier le tout sur le feu sans laisser bouillir, ayant soin de bien remuer: quand il sera froid, vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche enveloppée de lard et de papier, et la servirez avec une sauce piquante.

Poularde à la chia.

La chia est une espèce de cornichon qui nous vient des Indes; vous la coupez par tranches et la faites tremper un quart-d'heure dans l'eau presque bouillante; égouttez-la et la mettez dans une sauce au coulis; et la servez sur une poularde cuite à la broche.

Poularde en filets.

Vous prenez de celle que l'on a desservie de dessus

la table que vous coupez en filets, et les mettez chauffer dans une bonne sauce liée au roux ou au blanc comme à la béchamel, ou à la sauce à la reine.

De la poule de Caux ou du coq vierge.

Ils se servent ordinairement pour d'excellens plats de rôts; vous les piquez et faites cuire à la broche.

DU CANARD, CANETON, OIE ET OISON.

LE caneton de Rouen se sért aussi cuit à la broche pour un plat de rôt; si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes petites sauces, faites-le toujours cuire à la broche.

Le canard, caneton, oie et oison s'accommodent tous de même; on les fait cuire dans une braise avec bouillon, sel, poivre, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec un ragoût de concombres ou de pois; vous pouvez aussi les servir avec différentes sauces.

Canard farci.

Flambez et videz-le par la poche, et le désossez entièrement sans lui percer la peau. Vous commencez à le désosser par la poche, et le renversez à mesure que vous ôtez les os, vous le remplissez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau.

Cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, mettez-y avec, persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs crus, sel, poivre et un demi-setier de crême; mêlez bien le tout, et le mettez dans le corps du canard; ficelez-le pour que rien ne sorte, et le faites cuire à la braise, comme la langue de bœuf.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, et le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons, faites cuire des marrons avec un demi-setier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, et servez comme vous le jugerez à propos.

Canard en hquchepot.

Flambez et videz-le, et le coupez en quatre; faites-

le cuire dans une petite marmite, avec des navets, un quart de choux, panais, carrottes, oignons, le tout coupé et tourné proprement, faites blanchir le tout un demi-quart d'heure, et le mettez ensuite dans la petite marmite avec de bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne et ficelé, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, dressez le canard dans une terrine à servir sur table, vous mettez tous les légumes autour; dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes, mettez-y un peu de coulis, et servez à courte sauce sur les légumes et canard; que la sauce soit de bon goût.

Canards de plusieurs façons.

Vous faites aussi des canards en globe, à la Bruxelle; des *oies à la broche*, farcies de saucisses et de marrons. Faites griller les saucisses et cuire des marrons avant de les mettre dans le corps.

Canards aux navets.

Prenez un canard que vous flambez, videz et troussez les pattes en dedans; après qu'il est bien épluché, vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillérée de farine, faites-la roussir de belle couleur et mouillez avec du bouillon; vous y mettrez ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre; ayez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard; s'ils sont durs, vous les mettrez en même tems; s'ils ne le sont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuisson du canard. Quand le ragoût est cuit et dégraissé, mettez un filet de vinaigre; servez à courte sauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets, à la bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire le canard à part dans une braise blanche, et les navets, de les tourner en amandes, les faire blanchir et cuire avec bon bouillon, jus de veau et de coulis; quand le ragoût est fait, servez-le sur le canard.

Canard au père Douillet.

Flambez un canard et l'épluchez, videz-le et troussez les pattes dans une casserole juste à sa grandeur,

avec persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, une pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carrote, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc; faites cuire à petit feu; lorsque le canard fléchit sous le doigt, passez la sauce au tamis et la dégraissez, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce. Servez dessous le canard.

Vous pouvez encore le servir de la même façon, en le coupant en quatre avant de le faire cuire. Le canard en globe se met comme le dindon en ballon.

Canard à la Bruxelle.

Il faut le flamber et vider; mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon: coupez en dés un ris de veau avec de petit lard bien entrelardé, maniez le tout ensuite avec persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché, peu de sel, gros poivre; cousez le canard, et le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon; deux oignons, une carrote, la moitié d'un panais, un bouquet garni; quand il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard. Le canard en daube se met comme l'oie à la daube, ci-après.

Canard en chausson.

Désossez-le et farcissez comme le canard farci. Ensuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la et y mettez un peu de coulis pour la lier; faites-la réduire et servez sur le canard.

Canard à la Béarnaise.

Faites-le cuire avec bouillon, demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, mettez dans une casserole sept ou huit gros oignons coupés en tranches, avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient colo-

rés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard, faites cuire l'oignon et réduire à courte sauce, dégraissez-la et y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

Canard à l'Italienne.

Faites cuire un canard avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre, mettez dans une casserole deux cuillérées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard qui doit être dégraissée et passée au tamis, faites-la réduire, dégraissez-la avant de la servir sur le canard.

Canard à la purée verte.

Faites cuire un demi-litron de pois secs avec un peu de bouillon, un peu de persil, et queues de ciboule; ensuite vous les passez en purée fort épaisse; si ce sont des pois verds, il en faut un litron, et il ne faut ni persil, ni ciboule; faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; quand il est cuit, passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée, pour lui donner du corps; faites réduire la purée; qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; servez le canard. En faisant cuire le canard, vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, et vous le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée verte se font de même.

Canetons au pois.

Ayez un ou deux canetons échaudés et vidés, troussez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paraissent, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; faites un petit roux avec deux pincées de farine et un morceau de beurre, mouillez avec du bouillon, mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les canetons soient cuits; un moment avant de servir vous y mettrez un peu de sel. Servez à courte sauce.

Les oisons se préparent de la même façon.

Oie farcie à la broche.

Prenez des marrons ou de grosses châtaignes ; ôtez en la première peau, et les mettez sur le feu dans une poële percée, et les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde ; gardez les plus beaux pour faire un ragoût ; si vous n'avez point de poële percée, mettez les marrons dans de l'eau bouillante, en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau ; mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût ; les autres vous les hachez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillérées de sain-doux ou un morceau de beurre, une échalote, une pointe d'ail, persil, ciboule, le tout haché, passez le tout sur le feu pendant un quart-d'heure, laissez refroidir ; vous avez une oie jeune et tendre ; après l'avoir vidée, flambée et épluchée, mettez lui cette farce dans le corps, cousez-la, faites cuire à la broche, et la servez avec un ragoût de marrons, comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Oie à la moutarde.

Ayez une oie jeune et tendre que vous flambez, épluchez et videz ; prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, et le mêlez avec deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre, un morceau de beurre, sel, gros poivre ; farcissez-en l'oie et la cousez, faites-la cuire à la broche en l'arrosant avec du beurre ; lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillérée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser, remettez-le sur l'oie et pannez à mesure, jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain ; recevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée ; servez avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, manié de deux pincées de farine, une bonne cuillérée de moutarde, plein une cuiller à café

de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre, faites lier sur le feu; servez dessous l'oie.

Oie à la daube.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche; videz-la et lui troussez les pattes dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu et l'épluchez; lardez-la par-tout avec des lardons de lard assaisonné et manié avec persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, muscade rapée; après avoir lardé l'oie, ficelez-la et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, et un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre, bouchez bien la marmite, et faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures; la cuisson faite et la sauce courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube sur un plat; quand elle sera froide, mettez la sauce par-dessus, et servez quand elle sera tout-à-fait en gelée pour entremets froids.

Manière d'accommoder les ailes et cuisses d'oie.

Pour faire les ailes et les cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-tems, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, videz et les mettez à la broche pour ne les faire cuire que jusqu'aux trois quarts; ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant; laissez refroidir les oies, et les coupez en quatre en levant les cuisses et faisant tenir l'estomac avec les ailes, arrangez-les bien serrées dans un pot de graisse, en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier et du sel, faites fondre la graisse d'oie que vous avez mise à part avec beaucoup de sain-doux; que les ailes et les cuisses en soient couvertes; mettez-la dans le pot et ne le couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout sera froid; il faut les conserver dans un endroit sec; ordinairement elles ne se préparent de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché,

principalement dans la Gascogne d'où il en vient le plus à Paris; lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot et de leur graisse à mesure que vous en avez besoin, lavez-les à l'eau chaude avant d'en faire usage.

Elles se mettent cuire dans une petite braise pour les servir avec différentes sauces et ragoûts; l'on en sert sur le gril après les avoir pannées et grillées avec une sauce claire à la ravigote, ou une rémolade.

Vous pouvez encore, étant cuites à la braise, les servir avec une sauce à la moutarde faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié, d'une pincée de farine, une cuillérée de moutarde, deux échalotes hachées, une pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon; faites lier sur le feu; servez sur les cuisses ou ailes. Elles servent aussi à faire des auchepots et à garnir des potages.

Des poules d'eau.

Ce sont des oiseaux aquatiques, il y en a de plusieurs espèces et de différentes grosseurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de rose ou rouge; elles se préparent comme les canards.

DES PIGEONS CAUCHOIS,

DE VOLIÈRE ET BISETS.

Les gros pigeons cauchois, quand ils sont blancs, gros et tendres, servent à faire des plats de rôts; vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée et aux pois.

Vous les échaudez et videz, et coupez en quatre, mettez-les dans une casserole avec un litron de pois fins, mettez un litron pour quatre pigeons, un morceau de beurre, bouquet garni, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon et un peu de jus. Quand ils sont cuits mettez-

y une cuillérée de coulis, du sucre gros comme une noisette, et du sel fin. Si vous n'avez ni jus, ni coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon. Vous les mettez aussi coupés en quatre, en fricassée de poulets, ou au roux, comme la poitrine de veau.

Vous les servez aussi en fricandeau, à la crapaudine; faites-les refaire sur le feu après les avoir vidés, coupez-les en deux et les accommodez comme le carré de mouton sur le gril et les servez de même.

Gros pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat; mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, et servez dessus une sauce au beurre.

Une autrefois vous mettrez un ragoût de concombres, et de petits oignons, ou de montans de cardes.

Des petits pigeons de volière.

Ils se servent pour plats de rôts, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard, et de feuilles de vignes dans le tems.

Ils servent aussi à faire plusieurs entrées.

Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous les flambez et videz, hachez leur foie avec un peu de lard et très peu de sel, remettez dans le corps le foie avec le lard, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard et de papier. Quand ils sont cuits, vous les servez avec les sauces ou ragoûts suivans:

Sauce à l'échalote, à la ravigote, au beurre, aux petits œufs, à l'italienne.

En ragoût vous en mettez:

Aux morilles, mousserons, truffes, pointes d'asperges, petits pois, montans de cardes, laitues farcies.

Pigeons à la bourgeoise.

Vous les échaudez, videz et troussez les pattes en-dedans, faites-les blanchir un moment et les retirez à l'eau fraîche, épluchez-les et les mettez dans une

casserole avec du bouillon, bouquet garni, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre et cuits à moitié, sel, poivre.

Quand ils sont cuits mettez-y un peu de coulis, et servez à courte sauce. Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon et un peu de persil haché.

Compote de pigeons.

Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes troussées dans le corps, faites-les blanchir, ôtez le cou et les ailes, après les avoir épluchés mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes si vous en avez, des champignons, quelques foies de volailles, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez moitié jus et moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire et réduire à courte sauce, ayez soin de dégraisser; en servant, un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc, que le tout soit cuit à propos et d'un bon sel.

Pigeons au basilic.

Echaudez de petits pigeons après les avoir vidés et troussés les pattes en-dedans, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf, en mettant un peu plus de basilic; quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir, trempez-les ensuite dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire et servez garni de persil frit.

Des pigeons bisets.

Vous les servez communément en fricassée, ou sur le gril. Quand ils sont bien en chair, on peut les faire cuire à la broche: ces sortes de pigeons ne sont bons que pour l'ordinaire d'une maison, parce que l'on n'y regarde pas de si près pour le goût et la bonne mine.

Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus.

Prenez de bons pigeons dont vous trousserez les

pattes en-dedans ; s'ils sont gros vous les couperez en deux, sinon vous ne ferez que les fendre par derrière et les applatirez sans beaucoup casser les os, faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché ; faites-leur prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez, et les pannez de mie de pain, mettez-les sur le gril et les arrosez du reste de leur marinade, faites-les griller à petit feu, et d'une belle couleur dorée ; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon : vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout ensemble, et faites-en sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros poivre, faites chauffer et servez sous les pigeons. Ils se servent aussi sans verjus en mettant une autre sauce claire et un peu piquante ; à la place d'huile vous pouvez vous servir de beurre, sain-doux ou graisse de pot.

Pigeons en matelote.

Prenez des pigeons de moyenne grosseur, échaudés et les pattes retroussées en-dedans, passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs que vous aurez fait cuire un demi-quart d'heure dans de l'eau pour les éplucher ; mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupé en tranches, un bouquet garni, ensuite vous mettrez une pincée de farine et mouillerez moitié bouillon et moitié vin blanc ; quand vos pigeons seront cuits et réduits à peu de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de lait ; en servant il faut mettre un filet de verjus.

Vous pourrez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois et les pigeons de volière.

Pigeons en ragoût d'écrevisses.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés que vous faites blanchir après les avoir vidés ; fendez-les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomac, et les faites cuire avec un peu de bon bouillon et un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ci-

boule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, poivre; quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, une douzaine d'écrevisses épluchées, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec la cuisson des pigeons que vous passerez au tamis, faites bouillir une demi-heure, qu'il ne reste que peu de sauce, ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de muscade et une pincée de persil haché très-fin, faites lier sans bouillir en remuant toujours, égouttez les pigeons pour les dresser dans le plat que vous devez servir; mettez dessus le ragoût d'écrevisses.

Pigeons aux fines herbes.

Echaudez quatre pigeons un peu forts, videz-les et troussez les pattes, faites-les blanchir à l'eau bouillante; après les avoir épluchés, vous les fendez à moitié derrière le dos pour les applatir un peu, mettez-les dans une casserole avec les foies hachés, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, champignons, échalotes, persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin; une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre, faites migeoter une demi-heure sur un petit feu, et y mettez un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon, achevez de faire cuire à petit feu, dégraissez et servez à courte sauce.

Pigeons en surprise.

Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, videz et troussez les pattes, mettez les foies à part, faites blanchir un instant les pigeons à l'eau bouillante; après les avoir retirés, vous mettez dans la même eau cinq laitues pommées, et les faites bouillir un quart-d'heure, retirez-les à l'eau fraîche pour les presser fort, qu'il ne reste point d'eau; ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles, mettez dessus une petite farce faite avec les foies de pigeons, persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalotes, le tout haché très-fin et mêlé avec un

morceau de beurre ou du lard rapé, sel, gros poivre, liez de deux jaunes d'œufs, ensuite mettez les pigeons et les enveloppez chacun avec une laitue de façon que l'on ne les voie point, ficelez-les et les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, deux oignons, une carrote, un panais, sel, poivre, faites-les cuire une heure à petit feu; quand ils sont cuits, égouttez les pigeons et les déficelez, essuyez-les de leur graisse avec un linge, servez dessus un coulis de veau, si vous n'avez point de coulis, mettez un peu moins de sel dans la cuisson; passez la sauce au tamis et la dégraissez; faites-la réduire au point d'une sauce, et y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs: faites lier sans bouillir. Servez les pigeons enveloppés de laitues.

Pigeons aux pois.

Prenez trois ou quatre pigeons, suivant qu'ils sont gros, échaudez-les et les faites blanchir; s'ils sont gros vous les coupez en deux après avoir troussé les pattes en-dedans, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, persil, ciboule; passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu; quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crême; faites lier sans bouillir. Servez à courte sauce.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant, vous y mettrez un peu plus de farine, et mouillerez moitié jus et moitié bouillon, laissez cuire et réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, et vous y mettrez le sel un moment avant de servir, et gros comme une noisette de sucre fin.

Pigeons aux asperges en petits pois.

Coupez de petites asperges en petits pois, il n'en faut prendre que le tendre et ne point continuer à couper aussitôt que le couteau résiste, lorsque vous en aurez la valeur d'un litron et demi, mettez-les dans

de l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois sans crainte qu'elles ne croquent, vous les ferez blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche et égouttez-les, ensuite vous les accommoderez comme les pigeons aux petits pois, excepté que dans le bouquet, vous y mettrez un peu de sarriette et deux clous de girofle.

Pigeons au court-bouillon.

Flambez et videz trois ou quatre gros pigeons, troussez les pattes dans le corps, lardez-les de gros lard et les mettez dans une marmite juste à leur grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, un panais, une carrote, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, poivre; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, faites cuire à petit feu, lorsque les pigeons fléchissent sous le doigt, passez la sauce, et la faites réduire, si elle est trop courte, mettez-y une demi-cuillérée de verjus ou un filet de vinaigre. Servez sur les pigeons.

Pigeons à la sainte Menehoult.

Videz trois gros pigeons; laissez les foies, troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire et épluchez; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine, du persil en branches, ciboule entière, deux oignons en tranches, zestes de carotte et panais, une gousse d'ail entière, trois clous de girofle, sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic; mouillez avec trois poissons de lait, faites bouillir et ensuite vous y mettrez les pigeons pour les faire cuire à petit feu pendant une heure, lorsqu'ils sont cuits, retirez-les pour les égoutter, enlevez le gras de la sainte Menehoult pour les mettre sur une assiette, trempez-y les pigeons et les pannez à mesure, faites griller de belle couleur en les arrosant avec le restant du gras où vous les avez trempés, servez à sec; vous mettrez une rémolade dans la saucière. La façon de la faire se trouve à l'article des sauces.

Pigeons à la Mariane.

Préparez trois pigeons comme les précédens, aplatissez-les un peu avec le couperet, et les mettez dans une casserole avec deux cuillérées d'huile, un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier; faites-les cuire sur des cendres chaudes, pour qu'ils bouillent bien doucement, lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, dressez-les dans le plat que vous devez servir, après les avoir égouttés et essuyés de leur graisse, ôtez les feuilles de laurier de la sauce et la dégraissez, mettez-y un anchois haché, trois échalotes et une pincée de capres, le tout haché, de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier, et servez sur les pigeons.

Pigeons en fricandeau.

Après avoir piqué le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire et glacer comme le fricandeau de veau à la bourgeoise.

Pigeons en fricassée de poulets.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, et des moyens par la moitié; ensuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricassée de poulets.

Pigeons au soleil.

Ayez de petits pigeons naissans bien échaudés, après les avoir vidés, il faut leur laisser les ailes, la tête, les pattes; passez à chacune une brochette à travers les cuisses pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant blanchir un instant à l'eau bouillante; après les avoir bien épluchés, vous les mettrez cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre; la cuisson faite, vous les égouttez et laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte et les faites frire de belle couleur, servez chaudement avec du persil frit autour; cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, et vous y mettez peu à peu du vin blanc pour délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ni trop claire, ni trop épaisse.

CHAPITRE IX.

Du gibier en général.

Nous comprenons sous le nom de gibier, les faisans et faisandeaux, les canards sauvages, appelés oiseaux de rivière.

Les sarcelles.	Les ortolans.
Les rouges.	Les ramiers et ramereaux.
Les albrans.	Les perdreaux rouges.
Les alouettes, appelées mauviettes.	Les perdreaux gris.
	Les merles.
Les bécasses.	Les grives.
Les bécassines.	Les gélinottes.
Les bécots.	Les pluviers.
Les cailles et cailleteaux.	Les rouges-gorges.
Les guinards.	Les vanneaux.

Du gibier à poil.

Les lièvres.	Les lapins.
Les levrauts.	Les lapereaux.

De la venaison.

Sous le nom de venaison, ou viande noire, l'on comprend

Le chevreuil.	Le cerf.
Le daim.	La biche.
Le faon.	Le sanglier et le marcassin.

Façon d'accommoder toutes sortes de gibier et vénaison.

Des faisans, comment les servir.

Les faisans et faisandeaux se servent ordinairement pour rôt.

Vous les videz et piquez ; faites-les cuire à la broche, et les servez de belle couleur.

Vous les servez aussi en entrée de broche, pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre ; enveloppez-les de bardes de lard et de papier, les servez avec une sauce à la provençale ou autre petite sauce

sauce dans le goût nouveau. Vous en faites aussi des pâtés chauds et froids, ou en terrine.

Les canards sauvages, comment les servir.

Les canards sauvages, ou oiseaux de rivière, la femelle est estimée la meilleure, se servent ordinairement pour rôt sans être piqués ni bardés après les avoir flambés et vidés. Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche, et refroidis vous en tirez des filets que vous mettez à différentes sauces, comme au jus d'orange, aux anchois et capres, en salmis que vous trouverez à l'article des alouettes.

Des rouges, sarcelles, albrans, comment les accommoder.

Les sarcelles se font aussi cuire à la broche, flambées et vidées sans être piquées ni bardées, et se servent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier et les servez avec ragoût d'olives, aux truffes, ragoût de moutans de cardons, aux navets, ou sauce à la rocambole.

Les rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés et vidés.

Les albrans se mangent comme les sarcelles.

Alouettes de plusieurs façons.

Les alouettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un et moitié l'autre; vous ne les videz point, et mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes sur les rôties pour plat de rôt.

Elles se mettent de plusieurs façons pour entrée.

Elles se servent en tourte, pour lors vous les videz, ôtez-en le gigier, et le reste mettez-le avec du lard rapé dans le fond de la tourte, et mettez dessus les alouettes, après leur avoir ôté les pattes et la tête, et que vous les avez passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, et laissez refroidir. Vous finirez la tourte, comme il sera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes en salmis à la bourgeoise.

Elles se servent en salmis à la bourgeoise, quand elles sont cuites à la broche (vous vous servez de celles que l'on a desservies de la table); vous leur ôtez les têtes et ce qu'elles ont dans le corps; jetez les gigiers, et le reste servez-vous-en avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon, passez-les à l'étamine, et assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus; faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, et servez garni de croûtons frits. Tous les salmis à la bourgeoise se font de même, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

Alouettes en ragoût.

Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumez, flambez et videz, troussez les pattes pour les faire passer dans le bec comme pour rôt, passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, et du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, faites bouillir et réduire au point d'une sauce liée, dégraissez et assaisonnez de sel, gros poivre. Ce même ragoût étant desservi de la table se peut mettre en caisse; vous foncez le plat avec une farce de viande, mettez le ragoût dessus, couvrez-le avec de la même farce, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez de mie de pain, faites cuire sous un couvercle de tourtière, ensuite vous égouttez la graisse et mettez dans le fond une sauce d'un jus clair.

Des ramiers et ramereaux.

Les ramiers et ramereaux sont des pigeons sauvages qui se servent pour d'excellens plats de rôts.

Vous les piquez et faites cuire de belle couleur, vous en faites aussi des entrées de plusieurs façons, vous n'avez qu'à consulter l'article des pigeons.

Comment distinguer les perdrix des perdreaux.

Les perdreaux gris se connaissent d'avec la perdrix, quand ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir et les pattes noires, vous êtes sûr qu'ils sont jeunes ; pour la bonté, il faut distinguer la fraîcheur et le bon fumet.

Les perdreaux rouges se distinguent à la première plume de l'aile, il faut qu'elle soit pointue et tant soit peu de blanc au bout.

Des perdreaux et des perdrix.

Les perdreaux se servent pour rôts, plumez-les, videz et piquez ; faites-les cuire de belle couleur.

Si vous voulez les servir pour entrée, vous les flambez, videz, et faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de sel, persil et ciboule hachés, mettez cette farce dans le corps, cousez-le, et leur troussez les pattes sur l'estomac ; faites-les refaire dans une casserole avec un peu de beurre; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard et de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec telle sauce et ragoût que vous jugez à propos. Comme : sauce à la carpe, à l'espagnole, aux zestes d'orange, à la sultane ; ragoûts de truffes, de montans, d'olives, au salpicon.

On met aussi les perdreaux sur le gril en papillote.

Des vieilles perdrix.

Elles se font toujours cuire à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, en y ajoutant du vin blanc. Quand elles sont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles et petit lard. Voyez poitrine de veau aux choux et petit lard, faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix. Vous les servez aussi avec un ragoût de marrons, d'olives, de truffes, ou de montans de cardons d'Espagne.

Elles se servent aussi en pâté chaud et froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les perdreaux rouges se préparent et se servent comme les perdreaux et les perdrix gris.

Des bécasses, bécassines et bécots.

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôts; vous les servez piqués ou bardés avec des feuilles de vigne, vous ne les videz point; mettez dessous des rôties de pain en cuisant, pour recevoir ce qui en tombe, et servez sur les rôties.

Vous en faites aussi des salmis quand elles sont cuites et refroidies; voyez ci-devant alouettes en salmis à la bourgeoise.

Si vous en voulez faire avec des entrées, pour lors, quand elles sont plumées et flambées, vous les fendez par derrière pour les vider, vous vous servez de tout hors du gigier; hachez le reste et le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, un peu de sel; mettez cette farce dans leur corps et cousez l'ouverture, troussez les bécasses et les faites cuire à la broche enveloppées de lard et de papier. Quand elles sont cuites, servez-les avec sauce au ragoût, comme aux perdreaux.

Les bécassines et bécots se servent de même.

Vous en faites aussi des tourtes, pour lors vous les videz et faites une petite farce comme ci-dessus, que vous mettez au fond de la tourte, et finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

Des cailles et cailleteaux.

Ils se servent cuits à la broche pour rôts.

Vous les plumez, videz et faites refaire sur de la braise, enveloppez-les de feuilles de vigne et bardes de lard, faites-les cuire, et servez de belle couleur.

Si vous les mettez en entrée, faites-les cuire dans une braise faite avec tranches de veau, bouquet garni, barde de lard, de bon beurre, très-peu de sel, un demi-verre de vin blanc, une cuillérée de bouillon; faites-les cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, retirez-les et mettez dans leur cuisson un peu de coulis, dégraissez la sauce et la passez au tamis; goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, servez dessus les cailles et cailleteaux. En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou

de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Cailles au laurier.

Il faut les flamber et vider, hachez les foies que vous mêlez avec persil, ciboule, un morceau de beurre, sel, gros poivre; remettez-les dans le corps, et les faites cuire à la broche enveloppées de papier, faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau quatre ou cinq feuilles de laurier, et les mettez ensuite faire dans un bouillon, dans une sauce de coulis de veau. Servez sur les cailles.

Cailles aux choux.

Faites-les cuire comme il est marqué ci-après à l'article des choux, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

Cailles en gratin.

Prenez six ou sept cailles que vous flambez et videz, passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon et du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poivre; à moitié de la cuisson, vous y mettez un ris de veau blanchi et coupé en gros dés, rachevez de cuire et faites réduire au point d'une sauce liée; votre ragoût étant fini de bon goût et bien dégraissé, vous le servez dessus en gratin fait de cette façon: hachez le foie des cailles avec persil, ciboule, et les mettez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs: prenez le plat que vous devez servir, mettez cette farce dans le fond, et le mettez ensuite sur un petit feu, jusqu'à ce que cette farce soit gratinée. Servez le ragoût dessus.

Cailles au salpicon.

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise, et vous les servirez ensuite avec un ragoût au salpicon, que vous trouverez ci-après.

Des ortolans, guinards et gélinottes.

Les ortolans sont de petits oiseaux très-délicats, l'on en voit peu à Paris; ils se servent pour rôts.

Les guinards et gélinottes sont aussi peu communs à Paris; ils se servent de même pour rôts.

Des grives.

Vous les plumez et les faites refaire sans les vider, elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous, comme des mauviettes. Vous en faites aussi des entrées différentes, comme des bécasses: vous n'avez qu'à vous en servir de même.

Les merles se servent de même; il ne les faut point vider.

Des pluviers.

Ils sont excellens quand ils sont gras; vous plumez et piquez sans les vider; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous; quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée, servez les rôties dessous.

Si vous voulez les servir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il est expliqué à l'article des bécasses; faites-les cuire de même et servez avec même sauce et même ragoût.

Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles et les servez de la même façon.

Des vanneaux.

Ils se font cuire à la broche pour rôt, et se servent comme le canard sauvage.

Des rouges-gorges.

Oiseaux excellens, ils se servent pour rôt.

DU GIBIER A POIL.

Des levrauts et lièvres.

Les levrauts se servent pour rôt: ôtez la peau et les videz, faites-les refaire sur de la braise et les piquez; quand ils sont cuits, vous les servez avec sauce au vinaigre, poivre et sel, que vous servez dans une saucière.

Si vous les mettez en entrée, quand ils sont cuits et

refroidis, vous en tirez des filets, que vous mettez dans une poivrade liée, et servez pour entrée.

Vous les servez aussi en filets dans une sauce à l'échalote ou différentes sauces piquantes.

Les lièvres se mettent en civet : vous les coupez par membres, gardez-en le sang s'il y en a ; faites-le cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre; quand il est cuit, si vous avez de son sang, mettez-le dedans et faites lier la sauce sur le feu, comme une liaison, et servez à courte sauce. Vous faites aussi des pâtés de lièvre, gâteaux de lièvre, pâtés de lièvre à la bourgeoise.

Pâté de lièvre à la bourgeoise.

Dépouillez le lièvre, gardez-en le sang ; après l'avoir vidé, coupez-le par membres, et lardez avec de gros lardons roulés dans le sel, poivre, persil, ciboule, ail, le tout haché ; mettez-le dans une marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre ; faites-le cuire à petit feu, quand il est cuit et qu'il n'y a presque point de sauce, mettez-y le sang, faites-le chauffer sans qu'il bouille, dressez le lièvre dans ce que vous devez servir ; servez le tout ensemble pour qu'il ne paraisse faire qu'un seul morceau, servez ce pâté froid pour entremets.

Lièvre en haricot.

Dépouillez un lièvre et le videz, gardez-en le foie après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceau, et mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu et y mettez plein une cuiller de farine, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, deux cuillérées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon, faites cuire une heure, ensuite vous avez des navets, faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, et

les mettez cuire avec le lièvre, assaisonnez de sel, gros poivre, rachevez de faire cuire et réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, servez chaudement; si le lièvre est tendre, il faut mettre les navets en même tems.

Filets de lièvre en civet.

Prenez un lièvre rôti que l'on a desservi, levez-en les chairs et les coupez en filet, concassez un peu les os et les mettez avec les flancs dans une casserole, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle, passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, et deux verres de vin rouge, sel, poivre, faites bouillir une demi-heure et réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les filets avec un peu de vinaigre; faites chauffer sans bouillir.

Levraut au sang.

En dépouillant et vidant un levraut, prenez garde d'en perdre le sang que vous mettez à part, coupez-le par membres, et le lardez de gros lard, mettez-le dans une casserole avec le foie, et gros comme un œuf de beurre, bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-setier de vin rouge, une cuillérée de vinaigre, sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que le levraut soit cuit et qu'il reste peu de sauce; prenez le foie qui est cuit, écrasez-le et le mêlez avec le sang que vous avez gardé; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sans bouillir, comme une liaison de jaunes d'œufs, ensuite vous y jetterez une demi-poignée de capres fines entières, servez chaudement.

Filets de lièvre à la poivrade.

Prenez un lièvre ou un levraut qui ait été cuit à la broche et que l'on a desservi, vous en lèverez les chairs pour les couper par filets; si vous n'en avez point as-

sez pour garnir un plat, vous laisserez les os et couperez les morceaux gros et d'égale grosseur; mettez-les dans une casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût; faites-les chauffer sans bouillir, servez chaudement.

Des lapins et lapereaux, comment connaître les jeunes.

Pour connaître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant au-dessus du joint, si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune; vous les connaissez encore à la tête parce qu'ils ont le nez plus pointu et l'oreille plus tendre: cette marque n'est point si sure que celle de la patte. Pour le fumet il faut les flairer au ventre, et l'usage vous apprendra à connaître les bons. Vous connaissez le levraut d'avec le lièvre, de la même façon.

Des lapins et lapereaux de plusieurs façons.

Les laperaux se servent pour rôt; vous les dépouillez et videz et faites refaire sur de la braise, il faut les piquer et faire cuire à la broche; servez-les de belle couleur. Ils vous servent à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets; coupez-les par membres et les faites dégorger long-tems dans l'eau, et faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets. Vous en servez aussi de marinés, après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, et les servez de même.

Lapins au coulis de lentilles.

Coupez-les par membres et les faites cuire avec bon bouillon, de petit lard, et un bouquet garni, sel, et poivre fort peu. Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon, sans sel; quand elles sont cuites vous les passez à l'étamine avec leur bouillon; retirez ensuite le pain et petit lard de sa cuisson, faites-le réduire après sur le feu jusqu'à ce que vous le jugiez assez lié pour le servir. Faites chauffer dedans le lapin et petit lard, et servez, s'il est de bon goût, dans une terrine.

Lapin en matelote.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une cuillérée de farine et un morceau de beurre; mettez-y les membres de lapin avec le foie, passez-les et mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau et du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre, faites cuire à petit feu; demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis; si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorsque le lapin sera cuit aux trois quarts; avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, et y mettez quelques capres entières, un anchois haché; servez avec des croûtons passés au beurre; arrosez le tout avec la sauce.

Lapereaux en hachis.

Prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair, mettez avec un peu de mouton rôti, hachez le tout ensemble, prenez les os de lapereaux que vous coupez en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, passez-le sur le feu et y mettez deux pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon, faites bouillir une demi-heure à petit feu, passez la sauce au tamis, et y mettez la viande hachée avec sel, gros poivre, faites chauffer sans bouillir, servez chaudement; vous garnirez, si vous voulez, le hachis avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

Filets de lapereaux aux concombres.

Prenez deux gros concombres que vous coupez en petites tranches le plus mince que vous pourrez, mettez-les dans une casserole avec deux cuillérées de vinaigre et du sel, faites-les mariner deux heures en les retournant de tems en tems, quand ils auront rendu leur eau, vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-les dans une casserole avec un

morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu en les retournant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, mettez-y deux pincées de farine, mouillez avec deux verres de bouillon, laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure, et que le ragoût soit un peu lié; ôtez le bouquet et y mettez des filets de lapereaux émincés, coupés comme les concombres, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, et servez. Pour les filets, vous prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis.

Filets de lapereaux en salade.

Coupez des mies de pain comme de gros lardons de lard, mettez-les dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-les égoutter; vous avez des restes de lapereaux cuits à la broche que l'on a desservis, levez-en toute la chair pour les couper en gros filets, prenez le plat que vous devez servir, arrangez proprement dessus les filets de pain, ceux de lapereaux et deux anchois bien lavés et coupés en très-petits filets, et des capres entières; si vous avez de petits oignons blancs, cuits dans le pot, vous les mettez et entremêlez le tout l'un avec l'autre, le plus proprement que vous pourrez en dessin, et l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile et vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur table.

Lapins en petits pois.

Coupez-les par morceaux et les faites cuire comme les poulets aux petits pois.

Lapins en papillotes.

Prenez un lapereau tendre que vous coupez par membres, mettez-le mariner avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine, enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc, beurrez ou huilez le papier dehors, faites cuire à très-petit feu sur le gril en

mettant encore une autre feuille de papier graissée dessous ; servez avec le papier.

Lapereaux aux gîtes.

Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, gros poivre, cousez-les et troussez les pattes sous le ventre, et celles de devant sous le nez, mettez-y des brochettes pour les faire tenir, faites-les cuire avec verre de vin blanc, bouillon, bouquet garni, sel, gros poivre ; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce, dégraissez-la et y mettez un peu de coulis, faites réduire au point d'une sauce ; dressez sur les lapereaux comme s'ils étaient au gîte.

Lapereaux en caisse.

Coupez-les par membres et les faites cuire en ragoût ; finissez-les comme les pigeons en surtout.

Lapereaux en fines herbes.

Coupez-les par membres et les mettez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier, basilic haché comme en poudre, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus et du bouillon, sel, gros poivre, faites cuire et réduire au point d'une sauce ; quand vous êtes prêt à servir prenez les foies qui ont cuit avec la fricassée, écrasez-les et les mettez dans la sauce.

Lapereaux en gratin.

Faites-les cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet et point hachées ; vous les servirez sur un gratin fait comme celui des cailles en gratin.

Lapereaux à l'espagnole.

Faites-les cuire étant coupés par membres avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, ensuite vous les servirez avec une sauce à l'espagnole.

Lapereaux en galentine.

Il faut les désosser à forfait, et les finir comme le cochon

cochon de lait en galentine. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirez tout chauds pour les bien essuyer de leur graisse, et les servirez avec une sauce à l'espagnole. Ordinairement on les sert pour entremets froids, pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson, comme il est dit pour les cochons de lait.

Lapereaux en hatelet.

Coupez-les par membres et les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la sauce pour qu'elle s'attache après la viande, mettez refroidir, embrochez-les à de petites brochettes, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les et les retrempez dans de la graisse pour les panner une seconde fois, faites-les griller de belle couleur. Servez à sec avec les brochettes.

Lapereaux en poupeton.

Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres avec un ris de veau, champignons; quand il est fini et froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau. Vous finirez votre poupeton de lapin comme le pain de veau.

Lapereaux roulés aux pistaches.

Désossez à forfait un ou deux lapereaux, et faites une farce de leurs foies avec quelqu'autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs, étendez cette farce sur les lapereaux, roulez-les ensuite et les ficelez, faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni; la cuisson faite, dégraissez la sauce et la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce; en servant sur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées.

Lapereaux en tortue.

Videz un lapin, laissez le foie et ôtez l'amer, désossez le lapin seulement dans le milieu du rable,

faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé et prendra la figure d'une tortue, ficelez-le et le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce, dégraissez-la et y mettez du coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le lapin.

Lapereaux en bigarrure.

Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez et videz, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moelle de bœuf, persil, ciboule, sarriette hachés, sel, gros poivre, liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau que vous cousez, et les faites refaire sur de la braise, coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux, avec autant de filets de petit lard bien entrelardé, couvrez-en le corps des lapereaux en mettant un filet de pain et un filet de petit lard, afin que l'on ne voie que la tête des lapereaux, enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré pour les faire cuire à petit feu à la broche; quand ils seront cuits, et le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard et le jus de leur cuisson où vous ajouterez un filet de verjus.

Lapin à la bourgeoise.

Coupez-le par membres et le mettez dans une casserole avec du beurre, un bouquet garni de champignons, et culs d'artichaux blanchis, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre. Quand il est cuit et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de persil haché; servez assaisonné de bon goût.

Les lapins se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût où ils ont le tems de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche ni marinés, ni en papillotes et en caisse.

Boudin de lapin.

Prenez trois demi-setiers de lait que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entière, thym, laurier, basilic; faites réduire ce lait à un tiers; quand il est réduit et passé au tamis, mettez-y plusieurs foies de lapins hachés, demi-livre de panne coupée en petits carrés, sel fin et fines épices, mêlez dix jaunes d'œufs, faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant; quand tout est bien mêlé et point trop chaud, entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long, ne les emplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils renfleront et feraient crever le boudin. Quand ils sont prêts, faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart-d'heure.

Pour voir s'ils sont cuits, piquez-les avec une épingle; s'il en sort de la graisse c'est marque qu'ils sont cuits; vous les retirerez dans de l'eau fraîche, et les mettrez sur un plat pour les faire griller. Ils se servent à sec pour hors-d'œuvre.

De la viande noire, appelée venaison.

Je ne ferai pas une grande explication sur la viande noire sauvage, parce qu'elle est fort peu en usage chez les bourgeois, l'on y comprend ordinairement le chevreuil, le daim, le sanglier, le marcassin, le cerf, la biche, le faon.

Le cerf, la biche, le chevreuil, le daim, le faon se préparent tous de la même façon, les quartiers de devant et de derrière se servent marinés et cuits à la broche, la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre et un peu d'eau. *On les sert aussi* en bœuf à la mode, en pâté froid, en pâté en pot.

Du sanglier.

La hure, qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon; les pieds se mettant à la sainte Menehoult, comme les pieds de cochon, le reste comme le filet.

Les quartiers de derrière et de devant se servent cuits à la broche, après les avoir fait mariner; en pâté froid, civet, bœuf à la mode, et en pâté en pot.

Le marcassin se sert piqué pour un plat de rôt.

Hachette de toute sorte de viandes cuites à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier, vous la couperez par tranches fort minces, mettez-la dans une casserole avec un peu de persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites migeoter le tout sur le feu pendant un quart-d'heure: prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de la sauce de votre viande avec de la mie de pain; arrangez votre viande sur la mie de pain, et remettez sur la viande encore un peu de mie de pain, faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat; vous mettrez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

CHAPITRE X.

Poissons de mer et d'eau douce.

Après la description des viandes terrestres, dont je viens de démontrer l'usage, il est tems de passer à celles qui nous servent les jours maigres par la variété des poissons, tant de mer que d'eau douce, et les changemens que l'on en peut faire pour diversifier nos tables; je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance.

Le turbot, la barbue, le saumon, l'esturgeon, l'alose, le cabillaud ou morue fraîche, la raie, la merluche, la morue salée, la limande, le carlet, la sole, la plie, le mulet ou surmulet, l'éperlan, le maquereau, le thon et la thontine, la vive, la macreuse, la sardine, le rouget, le hareng frais, le merlan, l'anchois, le bar, le vaudreuil, la lubine.

En coquillages.

L'écrevisse de mer, les homars, les moules, les huîtres.

Du turbot et barbue, comment accommoder.

Ils se préparent l'un et l'autre de la même façon.

Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumure et moitié lait, mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe, faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne fasse que frémir sur les bords, autrement le poisson se romprait; quand il fléchit sous les doigts, votre poisson est cuit; servez-le à sec sur une serviette, garni de persil vert autour, pour un plat de rôt.

Si vous voulez les servir pour entrée.

Si c'est en maigre, mettez-le dans le plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce à l'huile; mettez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille, et servez sur le turbot.

Turbot aux capres.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé et haché, et des capres fines, remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, et servez dessus le turbot.

Vous pouvez aussi le servir avec une sauce à la béchamel.

Faites réduire trois demi-setiers de crême à moitié, mettez-y un peu de sel, et servez dessus le turbot.

Vous le servez encore avec une sauce hachée maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

Turbot et barbue au gras.

Si vous les voulez de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels et coûteront moins.

Vous mettrez dessus différentes sauces grasses, comme à l'espagnole, sauce hachée, au vin de Champagne, et ragoût de crête, ragoût de ris de veau, et petits œufs, au salpicon, d'huîtres, de truffes, de mousserons.

Pour le maigre, faites la saumure suivante:

Mettez dans une casserole une poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboule, girofle; faites bouillir le tout à petit feu une demi-heure, laissez-le reposer après et le tirez au clair, passez-le au tamis, vous mettrez apres deux fois autant de lait dans cette saumure, et faites cuire dedans le poisson à très-petit feu, qu'il ne fasse que frémir.

Toutes sortes de court-bouillons blancs pour le poisson se font de même.

Turbot et barbue cuits au gras.

Mettez-le dans une turbotière, avec bonnes tranches de veau, sel, poivre, un bouquet garni de toutes de fines herbes, et le couvrez par-tout de bardes de lard, faites-le suer à petit feu, et y mettez après un un verre de vin de Champagne; quand il est cuit, vous le servez avec différentes sauces grasses, ou ragoûts.

Si vous voulez servir dans son naturel.

Quand il est cuit, dressez-le dans le plat que vous devez servir, passez sa cuisson au tamis, dégraissez-la et mettez dedans deux cuillérées de coulis.

Si elle est trop longue, faites-la réduire, et servez dessus le turbot.

Si vous le servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

Du saumon frais, comment l'accommoder.

Il se coupe en tranches ou bardes, vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, sel, poivre, faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, et servez dessus des sauces ou ragoûts comme il est expliqué pour le turbot.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Si vous le servez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point; quand il sera cuit, mettez-le à sec sur une serviette, et du persil vert autour.

Si c'est pour entrée, il faut l'écailler et laisser le morceau entier comme pour rôt; le court-bouillon

pour le faire cuire se fait en mettant dans une petite marmite, suivant la grosseur du morceau de poisson, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre, ficelez votre poisson et le faites cuire dans ce court-bouillon. Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

Saumon en caisse.

Prenez deux tranches de saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt, mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, une échalote, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, ensuite vous faites une caisse de papier blanc, de la grandeur de deux tranches de saumon, frottez le dessous avec de l'huile, et la mettez sur un plat, mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, pannez le dessus avec de la mie de pain, mettez cuire au four, ou sinon vous mettrez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtière et du feu dessus; quand le saumon sera cuit et le dessus d'une belle couleur, vous y mettrez un jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sauce à l'espagnole, il faudra dégraisser la cuisson avant de la mettre.

De l'esturgeon, comment l'accommoder.

Il se sert cuit à la broche; vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-setier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu, en la remuant.

Quand elle est tiède, mettez-y l'esturgeon; quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche, et le servez avec toutes sortes de sauces maigres. *On le fait cuire aussi* au court-bouillon, comme le saumon, et on le sert avec les mêmes sauces maigres.

Esturgeon en gras à la broche.

Il se larde de gros lard, et se sert avec toutes sortes de sauces, comme à l'italienne, à l'espagnole, à la ravigote ou ragoûts de truffes, morilles, mousserons, de ris de veau, de crête et de petits œufs.

Esturgeon à la braise.

Mettez-le dans une marmite avec tranches de veau et bardes de lard, demi-setier de vin blanc, bouquet garni, oignons, racines, sel, poivre, bouillon. Servez-le avec la même sauce ou même ragoût que quand il est cuit à la broche.

Esturgeon à la matelote.

Coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, et les mettez égoutter; coupez en petites tranches un peu minces un morceau d'esturgeon, mettez-les dans un plat, arrangez sans être les unes sur les autres, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre; faites-les cuire à petit feu, et à mesure qu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre; il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuisson, ôtez les du plat, et y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, et ensuite de l'échalote, persil, ciboule, le tout haché, mouillez avec deux verres de vin rouge; faites bouillir le tout un quart-d'heure, remettez l'esturgeon dans la sauce pour le faire chauffer sans bouillir, jettez-y un peu de capres hachées, et garnissez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit, vous aurez soin de les arroser un peu par-dessus avec de la sauce.

De l'alose, comment l'accommoder.

Les aloses de Seine sont estimées les meilleures; vous les servez entières ou par moitié.

Si vous voulez les servir pour un plat de rôt, videz-les et ne les écaillez point, faites-les cuire dans un court-bouillon, comme le saumon.

Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette, garnie de persil vert.

Si c'est pour entrée, écaillez-la et la servez avec sauce aux câpres, à l'huile ou à l'italienne.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, après l'avoir écaillée et vidée, fendez-la un peu par le dos, et la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre, faites-la griller et l'arrosez de tems en tems avec de sa marinade.

Quand elle est cuite, cela se connaît quand l'arête n'est plus rouge, vous la servez dessus un ragoût de farce assaisonné de bon goût; étant grillée on la sert aussi avec une sauce aux câpres et anchois.

Du cabillaud, comment l'accommoder.

Le cabillaud ou morue fraîche se fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot.

Servez-le dans le même goût et même sauce, ou même ragoût, tant en gras qu'en maigre.

Morue fraîche en dauphin au ragoût de laitances de carpes et pointes d'asperges.

Prenez une morue bien fraîche que vous écaillez et videz; il faut la ciseler et l'essuyer, vous la faites après mariner deux heures avec huile fine, sel, poivre, persil et ciboules entières, une gousse d'ail, une feuille de laurier. Prenez ensuite une brochette de fer, passez-la dans la morue fraîche, en commençant par les yeux, le milieu du corps, et finissez par la queue, en lui faisant prendre la figure d'un dauphin. Mettez-la sur une tourtière, et l'arrosez de sa marinade. Faites-la cuire au four. Quand elle est cuite, retirez le hatelet et la dressez sur le plat que vous devez la servir.

Servez dessus un ragoût fait de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau, prenez aussi des pointes d'asperges, aussi bouillies un moment dans l'eau, mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil et ciboules, passez-le par le feu, et y mettez une pincée de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc et bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit, la sauce réduite et as-

saisonnée de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs et de la crême, faites lier la sauce sur le feu, et servez dessus la morue.

Pour le mieux, ne mettez vos asperges que quand le ragoût est presque fini.

De la raie, comment l'accommoder.

La bouclée est estimée la meilleure, et se sert de plusieurs façons, comme les autres raies.

La façon la plus bourgeoise se fait en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignon, un peu de sel; aprés l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche, et l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop, retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher; coupez les bords pour la propreté. Si elle n'était point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connaîtrez, si elle se trouve trop ferme et que l'arrête en soit rouge, ce qui ne doit pas être si la raie est bien fraîche, remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court-bouillon; quand vous êtes prêt à la servir, égouttez-la, et servez dessus telle sauce que vous voudrez, comme sauce au beurre avec des câpres et anchois, à l'huile, au beurre noir et persil frit.

Pour cette dernière sauce, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez servir avec du vinaigre, sel et un peu de gros poivre, mettez par-dessus le beurre noir et persil frit autour.

Raie à la sainte Menehoult.

Arrachez-en la peau et la coupez par morceaux larges de deux doigts, faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillérée de farine que vous délayez ensemble, mouillez peu à peu avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, oignons en tranches, racines en zestes; faites bouillir un bon quart-d'heure, et ensuite vous y mettez votre raie pour

la faire ; la cuisson faite, trempez la raie dans le plus gras de la sauce pour la panner et griller en l'arrosant avec un peu de beurre ; servez à sec et une rémolade dans une saucière. *Voyez*, pour la rémolade, l'article des sauces.

Raie marinée frite.

Arrachez la peau et la coupez par morceaux comme la précédente, pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, oignons en tranches, zestes de racines, clous de girofle ; ensuite vous l'égouttez et essuyez pour la farîner et faire frire. Servez avec persil frit.

Raie à la sauce de son foie.

Faites-la cuire comme il est dit à la page 178. Pour la sauce vous la ferez de cette façon : mettez dans une casserole persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre, passez-les quelques tours sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine, ensuite un morceau de beurre, câpres et un anchois haché, le foie de la raie cuit et écrasé, sel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier sur le feu. Servez sur la raie.

Raie au fromage.

Arrachez la peau à une belle moitié de raie bouclée, coupez-la en quatre morceaux égaux et la lavez, faites-la cuire avec un demi-setier de lait, et gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gousse d'ail, deux clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, poivre ; faites bouillir avant de mettre la raie (pour la cuire il faut peu de tems) retirez-la de la sauce pour l'égoutter, passez la sauce au tamis et la faites réduire au point d'une sauce liée, mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, et par-dessus une petite poignée de fromage de Gruyère râpé, arrangez dessus les morceaux de raie, et entre la raie vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon

et bien égouttés, et de petits morceaux de pain frits coupés en rond, vous les entremêlez l'un avec l'autre arrangés proprement, mettez par-tout par-dessus le restant de la sauce, couvrez avec du fromage de Gruyère râpé ou du parmesan; si vous voulez, pour le mieux, mettez votre plat sur un petit feu, qu'il bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, glacez le dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu; quand le dessus sera d'une couleur dorée, servez.

De la merluche, comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche est la meilleure; avant de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau; vous la faites cuire un moment dans de l'eau de rivière, retirez-la et la mettez en morceaux par feuillets. La sauce à la gascogne est celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine et autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail et de sel; si elle est trop douce, mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile et la mangez de suite, parce que cette sauce, en se refroidissant, se tourne.

De la morue salée, comment l'accommoder.

Pour connaître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets: il faut la laver après l'avoir écaillée; faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de la rivière, mettez-la après égoutter et la lavez par feuillets ou la laissez entière si vous voulez, mais la façon n'en est pas propre. Vous la servez avec telle sauce que vous voudrez; mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre, délayez-la avec du lait, mettez-y après du verjus en grain, faites lier la sauce sur le feu, mettez-y la morue pour lui faire prendre goût, et servez. Dans une autre saison, à la place de verjus, mettez-y persil et ciboule hachés.

Morue

Morue à la maître d'hôtel.

Prenez l'endroit de morue que vous voulez, après l'avoir écaillée et lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poëlon ou chaudron, mettez-là sur le feu; quand elle sera prête à bouillir, écumez-la, et l'ôtez du feu aussitôt qu'elle bout, couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure, ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter, mettez-la sur un plat avec du persil, ciboule hachés, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillérée de verjus, faites chauffer en la retournant, et la servez tout de suite.

Queue de morue farcie.

Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passée à la passoire avec une chopine de lait, faites bouillir et dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez refroidir; après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, persil, ciboule hachés, sel, poivre et six jaunes d'œufs, prenez une queue de morue et la faites cuire à l'eau comme la précédente, après qu'elle est égouttée, vous en prenez toute la chair et ne laissez que l'arête, levez-la par filets, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le feu, mettez-y une demi-cuillérée de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, de gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir, et mettez refroidir; prenez le plat que vous devez servir; mettez-y dessus l'arête de la queue, et le petit bout de la queue vous l'envelopperez d'un papier beurré, faites un bord sur tous les tours de l'arête avec une partie de la farce, mettez le ragoût de morue dans le milieu, couvrez-le par-dessus avec le restant de morue dans le milieu, couvrez-le par-dessus avec le restant de la farce, de façon que l'on ne voie point le ragoût, et que cela

vous forme une queue de morue, puissez par-tout avec un couteau, trempez dans de l'œuf battu, panez avec la mie de pain, faites cuire et prenez belle couleur au four ou dessous un couvercle; quand elle sera de belle couleur, servez, les bords du plat bien bien essuyés, vous pouvez y mettre dans le fond une sauce faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manié de farine, une cuillérée de verjus, peu de sel, gros poivre; faites lier sur le feu.

Morue à la provençale.

Prenez de la morue cuite à l'eau bien égouttée, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalotte, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron en tranches la peau ôtée, de gros poivre, deux cuillérées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, arrangez la morue dessus, remettez par-dessus le même assaisonnement que dessous, et panez ensuite avec de la chapelure de pain, mettez le plat sur un petit feu pour qu'elle bouille doucement, faites-lui prendre couleur par-dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière.

Morue au beurre noir.

Faites-la cuire dans de l'eau et égouttez, mettez-la sur le plat que vous devez servir avec demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, et gros poivre, qu'elle bouille un demi-quart d'heure, et mettez dessus du beurre, tout bien chaud avec du persil frit.

Morue à la sauce aux câpres et anchois.

Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par-dessus une sauce aux câpres et anchois.

Morue à la crême.

Faites-la cuire dans de l'eau, après qu'elle est égouttée vous la lavez par feuillets, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi-cuillérée de farine, une pointe d'ail hachée, de gros poivre, mouillez avec de la crême ou du lait, faites lier la sauce sur le feu et y mettez ensuite les filets de morue, faites chauffer et servez.

Si vous voulez la panner, vous y mettrez un peu plus de beurre et trois jaunes d'œufs, dressez-la dans un plat, pannez le dessus, et lui faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière.

Tourte de morue.

La morue étant cuite à l'eau, égouttée et refroidie, mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet, et mettez dans la tourte une sauce à la crême comme la précédente.

Morue en stinquerque.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de beurre avec persil, ciboule, anchois, pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, et quelques câpres entières, couvrez le tout avec de la morue, vous ferez plusieurs couches de cette façon jusqu'à ce que le plat soit plein; pannez le dessus avec de la mie de pain, et faites un peu bouillir à petit feu, et un couvercle de tourtière par-dessus pour lui donner couleur.

Morue marinée frite.

Faites-la cuire à l'eau et la levez par feuillets; faites-la mariner et frire comme la raie, excepté qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

Morue en beignets.

Ayez de la morue cuite à l'eau et bien égouttée, prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile et très-peu de sel, faites frire. Servez garni de persil frit.

De la limande, la sole, le carlet et la plie.

Ces quatre sortes de poissons s'accommodent tous de la même façon, après les avoir écaillés, vidés et bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc, fendez-les sur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude et un feu clair: si vous les laissez languir sur le feu, votre poisson sera mollasse et gras, c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

Quand il est de belle couleur, retirez-le sur un linge et le servez sur une serviette pour plat de rôt.

Ces poissons se peuvent encore servir pour entrée quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux câpres et anchois, ou à l'huile.

En gras, avec une sauce hachée ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau et champignons.

On les sert encore cuits sur le gril, après les avoir marinés avec de l'huile, sel, poivre, persil et ciboules que vous retirez avant de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de tems en tems avec sa marinade, et le servirez après avec telle sauce que vous voudrez.

On les fait cuire aussi dans un court-bouillon blanc, comme pour le turbot, et les servez, si vous voulez, dans le même ragoût que le turbot.

Soles, limandes, carlets et plies entre deux plats à la bourgeoise.

Après les avoir écaillés, vous prenez de bon beurre que vous faites fondre, mettez-en dans le plat que vous devez servir avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, arrangez le poisson dessus.

Faites le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous, couvrez votre plat, et faites cuire à petit feu sur un fourneau. Quand il est cuit, servez à courte sauce, et mettez par-dessus un filet de verjus; on peut aussi, après l'avoir préparé comme ci-dessus, avant de le faire cuire, mettre par-dessus de la mie de pain, et le faire cuire au four ou sous un couvercle.

Des éperlans, comment les accommoder.

Il ne faut point les vider, lavez-les bien et essuyez entre deux linges, farinez-les et les faites frire à grand feu, servez pour un plat de rôt.

Vous pouvez aussi les servir entre deux plats à la bourgeoise, pour entrée, comme il est expliqué ci-devant aux soles, limandes et carlets.

Du surmulet et maquereau.

Le surmulet, il faut l'écailler, vider et bien laver, et le couper un peu sur les deux côtés.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vider, bien laver, et le fendez le long du dos.

Ces deux poissons, après les avoir essuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites-les cuire sur le gril; si vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre et de l'huile, et les arrosez avec, pendant qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs; quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux câpres et anchois.

Le maquereau se sert encore après qu'il est grillé, arrangez-le sur le plat que vous devez servir, fendez-le en deux, et mettez dessus persil, ciboules hachés, de bon beurre, une gousse d'ail, sel, poivre, un filet de vinaigre, mettez-le sur un fourneau pour faire un petit bouillon, servez à courte sauce. On peut aussi le servir au beurre roux et persil frit.

Il se sert à la maître-d'hôtel; quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre.

Du thon, comment l'accommoder.

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer que l'on envoie tout mariné de Provence, et qui peut encore se mettre pour entrée; arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur table, avec de bon beurre, persil, ciboules hachés, pannez-le de mie de pain, et lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir de frais, vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais.

De la vive, comment l'accommoder.

Après l'avoir écaillée, vidée, lavée et bien essuyée, coupez-la légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté, faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-la griller, et l'arrosez de tems en tems avec le restant de votre huile, servez-la après avec sauces aux câpres et anchois, un peu de farine et peu d'eau, sel, poivre, faites lier sur le feu, et servez sur les vives.

Vous pouvez les mettre avec une sauce au pauvre homme, sauce hachée. Elles se servent aussi de beaucoup de façons différentes qui reviendraient trop cher pour les bourgeois.

Du rouget, comment l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'écaille point, vous le videz, lavez, et en gardez les foies.

Faites-le cuire sur le gril comme la vive, et le servez avec les mêmes sauces; ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus.

Ce que nous appelons rouget à Paris, est appelé par d'autres grelcot; ils ont la tête plus grosse et le corps moins en chair; il faut les faire cuire différemment. Après les avoir vidés et lavés sans les écailler, mettez-les cuire avec vin blanc, un peu de beurre, sel, poivre, un bouquet de racines et oignons; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans. Quand ils sont cuits retirez-les pour enlever doucement l'écaille partout hors la tête, et servez avec les mêmes sauces que ci-dessus.

De la sardine et du hareng frais.

L'accommodage en est de même; il faut les écailler et bien laver, essuyez-les avec un linge, et les faites cuire sur le gril; quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante: mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillérée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau, faites lier la sauce sur le feu, et servez sur les sardines ou harengs frais.

Harengs sorés à la sainte Menehoult.

Ayez une douzaine de harengs sorés, coupez-leur le bout de la tête et de la queue, mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau, et ensuite deux heures dans un demi-setier de lait, mettez-les égoutter et essuyer, trempez-les dans du beurre chaud, mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre, deux jaunes d'œufs et de

gros poivre, pannez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre et les faites griller légèrement, mettez dans le fond du plat que vous devez servir deux cuillérées de verjus; dressez sur les harengs.

Des anchois, et de leur utilité.

Les anchois sont de petits poissons de mer qui sont confits au sel; après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux pour en ôter l'arête; ils servent ordinairement à faire des salades et pour mettre dans les sauces, comme au beurre en maigre, à la rémolade, au gras avec coulis et un peu de beurre.

L'on s'en sert aussi de frits, après les avoir fait dessaler; vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillérée d'huile et délayée avec du vin blanc, ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide; quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

Rôties d'anchois.

Ayez des tranches de pain coupées de la longueur et largeur du doigt; faites frire dans l'huile; arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez une sauce par-dessus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, et couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des merlans.

Les merlans se servent ordinairement frits après les avoir écaillés, vidés, lavés et essuyés, ayez soin de leur laisser les foies dans le corps; vous les couperez légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine, faites-les frire à très-grand feu, et les servez sur une serviette pour un plat de rôt. Etant frit de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée, en mettant par-dessus une sauce blanche avec câpres et anchois. *Si vous voulez* les servir, avec plus grande propreté, ôtez-en la tête et l'arête du milieu, prenez les fils du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus; mettez après la sauce par-dessus.

Vous pouvez encore les servir à la bourgeoise, même façon que les soles et carlets.

Le bar, comment l'accommoder.

Il se fait cuire au court-bouillon. Si c'est pour un plat de rôt, après l'avoir vidé, lavé, faites-le cuire avec vin blanc, du beurre, de l'eau, du sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboule.

Quand il est cuit et bien égoutté, servez-le sur une serviette garni de persil vert.

Si c'est pour entrée, mettez-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de tems en tems avec l'huile qui reste dans le plat. Quand il est cuit, servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux poissons.

Ayez soin, pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le gril, de les couper légèrement en plusieurs endroits sur le côté, avant de les mettre tremper dans l'huile.

Le vaudreuil, ce que c'est.

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très-blanche, et sert à faire de bonnes farces les jours maigres; ce poisson se trouve à la côte de Provence; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, ail, persil, ciboule, tranches de citron. Il se sert sur une serviette.

De la tontine.

La tontine est un fort vilain poisson qui n'est qu'en pattes; quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pattes servent à faire des farces, et le corps se fait cuire et se sert comme le vaudreuil.

De la lubine.

C'est un poisson qui se trouve en Bretagne, et qui est plus gros que la morue; on la fait cuire comme la morue, et elle se sert de même.

Des écrevisses de mer, des homards et des crabes.

Ils se servent tous de la même façon; faites-les cuire à bon feu l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau et du sel; étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur,

cassez-leur les pattes auparavant, ouvrez l'écrevisse ou le homard par le milieu. Servez-les froids sur une serviette, et les grosses pattes autour.

Des moules.

Après les avoir bien lavées et ratissé leurs coquilles, égouttez-les et les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir, vous les épluchez après une à une; ayez soin d'ôter les crabes si vous en trouvez. Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil, ciboules hachés, passez-les sur le feu, mettez-y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon; quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier votre sauce et y mettez après un filet de verjus. Les moules servent aussi pour un potage; après les avoir fait revenir, comme il est dit ci-dessus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendue, que vous passez dans une serviette bien serrée. Mettez cette eau dans un bon bouillon, et en réservez pour faire une liaison avec six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu en la remuant sans cesse, crainte qu'elle ne tourne. Mettez cette liaison dans votre soupe, au moment que vous êtes prêt à servir; servez les moules autour du plat.

Des huîtres.

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre; l'on en sert aussi dans leurs coquilles, cuites sur le gril, feu dessous et pelle rouge par-dessus; quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites; elles s'appellent huîtres sautées.

Elles se servent encore grillées d'une autre façon.

Vous les ouvrez et mettez dans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain; faites-les cuire sur le gril et la pelle rouge par-dessus.

Les huîtres servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles, etc.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à

très-petit feu; prenez-garde qu'elles ne bouillent, cela les racornirait. Mettez-les après dans l'eau fraîche, retirez-les ensuite pour les bien égoutter sur un tamis; vous avez ensuite un bon coulis gras sans sel, mettez deux anchois hachés et les huîtres, faîtes-les chauffer sans qu'elles bouillent, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en hachis.

Prenez un demi-cent d'huîtres au panier, et les mettez dans de l'eau chaude; quand elle est prête à bouillir, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche; faites-les égoutter, et après n'en prenez que le tendre. Si vous prenez le tout, que le dur soit haché à quart très-fin.

Vous mettez ensuite le reste avec pour le hacher.

Vous pouvez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera le hachis, et lui donnera bon goût.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, avec persil, ciboule, champignons hachés, passez-les sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez après avec un demi-setier de vin blanc et autant de bouillon maigre.

Mettez cuire dedans votre hachis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce, et l'assaisonnez de bon goût. Avant de servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs et de la crême; servez pour entrée.

De la macreuse.

La macreuse se fait cuire dans un court-bouillon comme celui du saumon frais; on la fait cuire cinq ou six heures, et on la sert avec sauce hachée ou avec un ragoût de laitances de carpes et champignons.

Macreuse en haricot.

Plumez une macreuse et la videz; faites-la revenir sur la braise, comme une volaille que vous voulez mettre à la broche, après l'avoir coupée en quatre, vous la mettez dans une casserole pour la passer sur le feu avec un peu de beurre pendant une heure; ensuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, sel,

gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sarriette; faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures; ayez des navets que vous coupez proprement et les faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, faites un petit roux de farine avec du beurre, et le mouillez avec de la cuisson de la macreuse, mettez-y cuire les navets; les navets et la macreuse bien cuits, vous coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient de couleur dorée, dressez la macreuse, les navets et croûtons par-dessus, arrosez avec la sauce dégraissée et assaisonnée de bon goût.

DU POISSON D'EAU DOUCE.

Il est tems de venir au poisson d'eau douce, et d'expliquer ceux qui nous sont en usage. Nous avons le brochet, l'anguille, la carpe, la truite saumonée, et la commune, la perche, la tanche, la lotte, la tortue, la lamproie, l'écrevisse, le meûnier, le barbillon, le goujon, la brême.

Du brochet.

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point; ôtez-en les ouïes avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vidé, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, et qui sera le même pour tous les poissons d'eau douce.

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.

Mettez de l'eau dans une casserole ou une poissonnière, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboule, ail, girofle, thym, laurier, basilic, le tout ficelé ensemble, quelques tranches d'oignons et de carrotes, mettez cuire le poisson avec ces ingrédiens sans l'écailler; (le même court-bouillon peut servir plusieurs fois) ayez soin, autant que vous le pouvez, d'envelopper

avec un linge le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon, par ce moyen vous le tirez avec plus d'aisance; quand il est cuit, on n'est point en danger de le rompre.

Le brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons.

Pour lors vous le coupez par tronçons sans l'écailler, et le faites cuire de même au court-bouillon.

Quand il est cuit, et que vous êtes prêt à servir, vous enlevez l'écaille, et le dressez sur le plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

Vous le servez aussi en fricassée de poulets, après l'avoir écaillé et coupé par tronçons.

Mettez-le dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, passez-le sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, et mouillez de bouillon et vin blanc, faites-le cuire à grand feu.

Quand il est cuit et assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs et de crême.

Le brochet sert aussi à mettre dans une matelote: une autre fois vous pouvez le servir mariné, frit; ce sont là les façons les plus convenables dans le bourgeois. Voyez côtelettes de veau marinées.

De l'anguille.

Après lui avoir ôté sa peau, vidée, épluchée et lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

On la fait aussi cuire sur le gril, coupée par tronçons de la longeur de quatre doigts, et la sert avec sauce blanche, ou aux câpres et anchois.

Vous pouvez aussi la servir avec un petit ragoût de champignons, ou de montans de laitue.

Quand elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, et la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons comme en fricandeau, et à garnir des entrées grasses.

Elle est aussi excellente dans des matelotes.

Anguille aux montans de laitue romaine.

Coupez-la par tronçons, et la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassée de poulets.

Quand elle est presque cuite, vous avez des montans de laitue romaine bien épluchés, et cuits dans une eau blanche, avec un peu de sel et du beurre, mettez-les égoutter et leur faites prendre du goût avec l'anguille. Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, faites-la lier sur le feu, et en servant, mettez-y un filet de verjus, si vous n'avez point mis de vin dans la fricassée d'anguille.

De la carpe.

Quand elle est grosse, elle se sert au bleu pour un plat de rôt, après l'avoir vidé et ôté les ouïes, ne les écaillez point. Mettez-la après sur un grand plat; faites bouillir du vinaigre, que vous versez bouillant sur la carpe, c'est ce qui la rendra bleue, faites-la ensuite cuire dans un court-bouillon.

Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil verd, pour un plat de rôt maigre.

Carpe en matelote.

Après l'avoir écaillée et ôté les ouïes, coupez la carpe par tronçon, mettez-la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille, écrevisses, barbillon, ou tel poisson de rivière que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine. Quand il est de belle couleur, vous y mettez de petits oignons coupés en quatre, que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre. Ensuite vous le mouillez moitié vin rouge et bouillon maigre.

Vous versez après les oignons avec leur sauce, dans la casserole où votre poisson est préparé, et

l'assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni de fines herbes, vous faites ensuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous êtes prêt à servir, vous mettez quelques croutons de pain dans la sauce, et les servez avec la matelote.

Quand la carpe est sans autre poisson alors elle s'appelle étuvée, la façon est la même.

La carpe se sert encore cuite sur le gril après l'avoir vidée et écaillée avec un ragoût de farce dessous, dont la façon se trouve au chapttre des légumes, *en fricassée de poulets.*

Vous la coupez par tronçons, mettez la dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc.

Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sauce.

Elle se sert aussi en bien d'autres façons, en gras, en maigre, mais elles sont d'une grosse dépense.

De la truite saumonée, et de la commune.

La truite saumonée a la chair rouge, et la commune blanche; la première est supérieure à la dernière, les apprêts se font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge; servez sur une serviette garnie de persil vert.

Si vous voulez faire une entrée, servez une sauce dessus, comme pour les autres poissons.

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril, après les avoir fait tremper dans l'huile, comme ci-devant pour les autres poissons, et servez avec un ragoût maigre. Elle s'accommode aussi en gras comme le saumon frais.

De la perche.

Otez les ouïes et videz-la; ne lui ôtez que la moitié de ses œufs; faites-la cuire dans un court-bouillon avec du vin blanc. Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir, pour mettre dessus une sauce aux câpres ou autre, ou quelque ragoût maigre. Si vous la servez

en gras, ce sera la sauce ou le ragoût qui en fera la différence.

De la tanche.

Pour l'écailler, il faut la limoner, en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous éclabousse pas.

Vous la retirez après l'avoir laissée un moment, écaillez-la en commençant par le côté de la tête, et prenez-garde d'enlever la peau et de l'écorcher.

Quand vous avez fini, vous la videz, lavez et ôtez les nageoires; faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, et servez avec même sauce.

Elle se sert aussi en fricassée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme il est marqué à l'article du brochet.

De la lotte ou barbote.

C'est un des excellens poissons d'eau douce; il faut le limoner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcherait. Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il y ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Elles se servent comme d'autres poissons, à différentes sauces : la lotte est aussi excellente frite.

Pour lors vous ne faites que la mariner, et la faites frire; quand elle est de belle couleur, servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi dans les matelotes; on en fait aussi de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeau piqué de lard, ou dans leur naturel avec de bons ragoûts de crêtes ou autres, tels que vous voudrez.

De la tortue.

La tortue est un poisson qui naît dans une écaille; il y en a de terre et de mer.

L'on ne s'en sert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger seules, ou que

vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête et les pattes; faites-les cuire un moment avec de l'eau, du sel, oignons, persil, ciboule, racines, la moitié d'un citron ou verjus de gratin, après cela retirez-les pour en détacher l'écaille, ayez soin d'ôter l'amer. Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous voudrez.

Si vous voulez la manger seule, accommodez-la en fricassée de poulets, comme le brochet.

De la lamproie,

Elle ressemble à l'anguille; il y en a de rivière et de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'art. de la tanche, ensuite vous les coupez par tronçons; faites-les lier après les avoir farinées.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, comme les autres poissons, et la servez avec une sauce aux câpres ou une sauce à la rémolade bourgeoise.

Mettez dans une casserole de l'huile, vinaigre, sel, gros poivre et de la moutarde, le tout délayé ensemble; servez-la à part dans une saucière.

Des écrevisses.

Celles de Seine sont estimées les meilleures.

Pour les connaître, regardez le dessous des grosses pattes qui doit être rouge.

Elles se mangent communément cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet, n'en retranchez que le beurre.

Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

Les mêmes écrevisses desservies, se servent une autre fois en fricassée de poulets, après avoir épluché les queues et les pattes.

L'on fait aussi d'excellens coulis des coquilles d'écrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écrevisses.

Soit que vous fassiez un potage ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servir.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante, retirez-les ensuite dans l'eau fraîche, épluchez-en les queues que vous mettrez à part, et les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heures ; quand elles sont fines, délayez-les dans un bon bouillon, et les passez ensuite dans une étamine.

Si ce coulis est pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, et mettrez dedans les queues d'écrevisses, après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon ; laissez-les réduire presqu'à sec, et mettez le tout dans le coulis, assaisonnez de bon goût. Faites-le chauffer sans qu'il bouille, et vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit viande ou poissons.

Si c'est en gras, vous vous servirez de bon bouillon gras, et pour le poisson de bon bouillon maigre fait avec toutes sortes de bons légumes et d'une eau de pois, que votre bouillon soit bien clair, pour ne point troubler votre coulis.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, et mettrez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordon autour d'un plat.

Quand votre soupe sera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écrevisses, faites-le chauffer sans qu'il bouille, goûtez s'il est assaisonné de bon goût, et servez.

Du barbillon, meûnier, goujon et la brême.

Le barbillon se sert en étuvée comme la carpe, et se met aussi sur le gril, quand il est gros, et se sert avec une sauce blanche.

La même façon se pratique pour le meûnier ; le goujon se sert frit, la brême se sert aussi cuite sur le gril avec les mêmes sauces.

Vous la servez frite pour un plat de rôt. Quoique ces poissons ne soient pas estimés, il ne laisse pas de s'en trouver de fort bons.

Etuvée de goujons.

Il faut écailler et vider les goujons, et les essuyer

sans laver; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de bon beurre avec persil, ciboule, champignons, deux échalotes, thym, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les goujons, et les assaisonnez dessus comme dessous, mouillez avec un verre de vin rouge, couvrez le plat et faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accommodent de même, à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant de vous en servir.

Des escargots de vigne en fricassée de poulets.

Dans le printems et l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger; pour les faire sortir de leurs coquilles et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron avec de l'eau de rivière; quand elle commence à bouillir, jetez-y les escargots pour les y laisser un quart d'heure; quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiède pour les nettoyer; vous les remettrez encore dans une eau claire pour les faire bouillir un instant, retirez-les pour les égoutter, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons et les escargots bien égouttés, passez le tout ensemble sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux et qu'il reste peu de sauce; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, ajoutez-y du verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muscade.

Des grenouilles.

Il faut leur couper les pattes et le corps, de façon qu'il ne reste presque plus que les cuisses; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme:

Grenouilles en fricassée de poulets.

Vous les mettez dans l'eau bouillante, et leur faites faire un petit bouillon ; retirez-les à l'eau fraîche, et égouttez ; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre ; passez-les sur le feu deux ou trois tours, et y mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre ; faites cuire un quart-d'heure, et réduire à courte sauce ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une pincée de persil haché très-fin ; faites lier sans bouillir.

Grenouilles frites.

Vous les mettez mariner crues, pendant une heure, avec moitié eau et moitié vinaigre, persil, ciboule entière, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic ; ensuite vous les mettez égoutter et les farinez pour les faire frire, servez garni de persil frit; pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, délayée avec une cuillérée d'huile, un grand verre de vin blanc et du sel, que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuiller.

CHAPITRE XI.

Des légumes en général.

Légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines et racines ; usage que l'on en peut faire ; façon de les accommoder et de les conserver pour l'hiver.

Nous avons les pois normands, les pois ordinaires et les pois carrés, les haricots verts et les haricots blancs, les fèves de marais, les lentilles ordinaires et les lentilles à la reine, le riz, le genièvre, le gruau, les choux blancs, laitue de plusieurs espèces, laitue romaine de plusieurs espèces, choux verts, choux de Milan, les carrotes, les panais, le persil, ciboule,

cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame, oignons, poireau, céleri, radis, rave, racine de persil, navets, les mousserons, les chervis, thym, laurier, basilic, sarriette, fenouil, ail, rocambole, échalote, le potiron, le houblon, les concombres, les épinards, les salcifis, les scorsonères, les melons, les topinambours, les betteraves, les cornichons, les champignons, la corne de cerf, la chicorée sauvage blanche et verte, la chicorée blanche ordinaire, les cardes de poirée, les cardons d'Espagne, les artichaux, les asperges, les choux-fleurs, les câpres grosses et fines, les capucines, la chia, les truffes, les morilles, la patience, la buclose, la bourache, les raiponses, le cresson à la noix et le cresson de fontaine, la pimprenelle, le beaume.

Des pois verts et des pois secs.

Les pois verts se mangent en juin, juillet et août; pour connaître leur bonté, il faut les goûter; s'ils ont un goût sucré et tendre, qu'ils soient frais cueillis et nouvellement écossés.

Les bons pois ont une petite queue, après qu'ils sont écossés. Les plus fins sont estimés les meilleurs.

Les plus tardifs sont les pois quarrés; quoique plus gros, ils n'en sont pas moins tendres.

Les pois verts se servent avec toute sorte de viande, et font d'excellens ragoûts; ils se servent aussi, en gras et en maigre, pour entremets.

Les pois secs servent à faire de la purée.

Petits pois à la demi-bourgeoise.

Prenez un litron et demi de petits pois, que vous laverez et vous mettrez dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule, une laitue pommée, coupée en quatre; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu. Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu, et servez.

Usage de pois secs.

Les pois-normands sont les meilleurs, parce qu'ils

ne sont point piqués de vers et plus tendres à cuire. Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous les harengs dans le carême. Pour faire cette purée, vous passez les pois dans une passoire, vous la fricassez rvec du beurre, persil et ciboule hachés, assaisonnée de sel et poivre.

Petit salé aux pois : faites cuire la viande avec les pois et de l'eau ; ayez soin de faire dessaler à moitié la viande, pour que votre purée soit d'un bon goût ; mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits, passez-les en purée et les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appelés pois goulus, parce que l'on en mange tout. Quand ils sont tendres et verts, vous les faites cuire avec leur cosse, comme les petits pois ci-devant.

Des haricots verts.

Prenez-les fort tendres et en rompez les petits bouts, lavez-les et les faites cuire dans de l'eau.

Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule hachés.

Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils sont égouttés, faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, et un peu de bon bouillon et du sel, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, et ensuite un filet de verjus ou de vinaigre. La liaison étant prise sur le feu, servez-les pour entremets.

L'on s'en sert aussi en gras ; à la place de liaison, vous y mettez du coulis et jus de veau.

Des haricots verts, comment les confire et sécher, pour les conserver au moins jusqu'à pâque.

Choisissez-les tendres et point filandreux, épluchez les bouts, et mettez après les haricots cuire dans de

sans laver; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de bon beurre avec persil, ciboule, champignons, deux échalotes, thym, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les goujons, et les assaisonnez dessus comme dessous, mouillez avec un verre de vin rouge, couvrez le plat et faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accommodent de même, à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant de vous en servir.

Des escargots de vigne en fricassée de poulets.

Dans le printems et l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger; pour les faire sortir de leurs coquilles et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron avec de l'eau de rivière; quand elle commence à bouillir, jetez-y les escargots pour les y laisser un quart d'heure; quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiède pour les nettoyer; vous les remettrez encore dans une eau claire pour les faire bouillir un instant, retirez-les pour les égoutter, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons et les escargots bien égoutés, passez le tout ensemble sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux et qu'il reste peu de sauce; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, ajoutez-y du verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muscade.

Des grenouilles.

Il faut leur couper les pattes et le corps, de façon qu'il ne reste presque plus que les cuisses; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme:

Grenouilles en fricassée de poulets.

Vous les mettez dans l'eau bouillante, et leur faites faire un petit bouillon ; retirez-les à l'eau fraîche, et égouttez ; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre ; passez-les sur le feu deux ou trois tours, et y mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre ; faites cuire un quart-d'heure, et réduire à courte sauce ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une pincée de persil haché très-fin ; faites lier sans bouillir.

Grenouilles frites.

Vous les mettez mariner crues, pendant une heure, avec moitié eau et moitié vinaigre, persil, ciboule entière, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic ; ensuite vous les mettez égoutter et les farinez pour les faire frire, servez garni de persil frit; pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, délayée avec une cuillérée d'huile, un grand verre de vin blanc et du sel, que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuiller.

CHAPITRE XI.

Des légumes en général.

Légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines et racines ; usage que l'on en peut faire ; façon de les accommoder et de les conserver pour l'hiver.

Nous avons les pois normands, les pois ordinaires et les pois carrés, les haricots verts et les haricots blancs, les fèves de marais, les lentilles ordinaires et les lentilles à la reine, le riz, le genièvre, le gruau, les choux blancs, laitue de plusieurs espèces, laitue romaine de plusieurs espèces, choux verts, choux de Milan, les carrotes, les panais, le persil, ciboule,

Il se mange communément au lait, le potage gras est expliqué au commencement de ce livre.

Pour le potage maigre on lave le riz trois ou quatre fois dans de l'eau tiède, et on le frotte fort dans les mains.

Vous le faites cuire dans un bouillon maigre, fait avec panais, carrotes, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, une eau de pois, de tout modérément, qu'un légume ne domine pas plus que l'autre, sur-tout le céleri et la racine de persil.

Mettez avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'oignons, jusqu'à ce que votre riz ait assez de couleur, faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, assaisonnez-le de bon goût. Quand il est cuit, servez-le ni trop clair, ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc, n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre riz est cuit, prenez du bouillon que vous délayez avec six jaunes d'œufs, faites-les lier sur le feu, et entretenez cette liaison chaude. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-le dans le riz.

Le riz au lait se fait après l'avoir bien lavé; faites-le cuire une demi-heure à petit feu, avec peu d'eau pour le faire crever, mettez-y ensuite petit à petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit, vous l'assaisonnez de sel et de sucre.

Du genièvre.

L'on ne s'en sert en cuisine que pour des viandes que l'on veut mettre au sel, comme une pièce de bœuf à l'écarlate. Vous en pouvez mettre un peu quand vous salerez du porc frais, cela donnera *bon* goût, pourvu qu'il ne domine pas.

Du gruau.

C'est une farine d'avoine grossièrement moulue; celui de Bretagne est le plus estimé.

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine faible, c'est un remède très-rafraîchissant.

Pour vous en servir, prenez une chopine d'eau ou de lait, mettez-y plein une cuiller à bouche de gruau, faites-le

faites-le bouillir doucement un quart-d'heure, retirez-le après au clair pour le boire; vous y mettrez un peu de sucre si vous voulez.

Des choux.

Les choux blancs, les choux verts, et ceux de Milan, s'accommodent tous de même; l'on s'en sert communément pour mettre dans le pot après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Si vous voulez faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartiers, après les avoir lavés; faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, mettez-y un morceau de petit lard coupé par morceaux tenant à la couenne, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien et les ficelez, mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard et la viande que vous destinez pour servir avec. Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande et les choux sont cuits, retirez-les pour les essuyer de leur graisse, dressez-les dans un plat, le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis et assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux : tendons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée et arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en-dedans.

De telle viande que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans l'eau pour lui faire jeter son écume, et la mettez après cuire avec les choux.

Les choux se mangent aussi à la bourgeoise; étant cuits dans le pot et bien égouttés, mettez dessus une sauce blanche.

Chou à la bourgeoise.

Après avoir lavé un chou entier, faites-le bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir et le pressez fort

sans en rompre les feuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, et y mettez à chaque un peu de farce comme celle du canard farci, remettez après les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou était entier, ficelez-le par-tout et le faites cuire dans une braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf; assaisonnez de bon goût.

Quand il est cuit et retiré de sa braise, pressez-le légèrement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse, coupez-le en deux et le dressez sur un plat, mettez par-dessus un bon coulis.

Des choux-fleurs.

Les choux-fleurs sont une espèce de choux dont la graine nous vient d'Italie; ils servent à faire des entremets et à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir, vous les épluchez et lavez, faites-les cuire un moment dans de l'eau, et les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche faite avec une cuillérée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre et du sel.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, et mettez dessus, en gras, une sauce ou coulis où il y a un peu de beurre dedans, et en maigre, une sauce blanche.

Si c'est pour entrée, vous les faites cuire de même, dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, et mettez par-dessus la sauce qui est pour la viande, où il doit toujours y avoir du beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous épluchez et faites cuire à moitié dans de l'eau, retirez dans de l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une passoire; vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, mettez des bardes de lard dans le fond, et arrangez les choux-fleurs dessus et les queues en haut.

Vous prenez ensuite une bonne farce, faite avec une rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, assaisonné de sel, poivre,

trois œufs entiers, c'est-à-dire, les jaunes et les blancs; point de crême ni bouillon.

Quand cette farce est bien assaisonnée et mêlée, vous la mettez dans tous les vides des choux-fleurs, et la faites bien entrer avec les doigts; faites-les cuire avec bon bouillon; assaisonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit, et qu'il n'y a plus de sauce, renversez-le doucement dans le plat que vous devez servir; ôtez les bardes de lard et mettez par-dessus un bon coulis avec un peu de beurre, et servez pour entrée.

Choux à la flamande.

Prenez un chou que vous couperez en quatre, faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart-d'heure, et retirez-le de l'eau fraîche; pressez-le pour en faire sortir l'eau, coupez le trognon et le ficelez, faites cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, sept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de sel et gros poivre; quand il est presque cuit, mettez-y quelques saucisses cuire avec; quand votre ragoût est cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que le creux de la main, que vous faites frire avec du beurre, mettez-le dans le fond du plat où vous voulez servir le chou, les saucisses et les oignons autour; que le tout soit essuyé de sa graisse; dégraissez la sauce du chou; si vous avez du coulis, mettez-en dedans; que votre sauce soit courte et de bon goût, et servez dessus.

Choux en surprise.

Prenez un bon choux entier que vous faites cuire un quart-d'heure dans l'eau bouillante, et le retirez à l'eau fraîche; pressez-le bien dans vos mains, sans en rompre les feuilles, vous le mettrez ensuite sur une table; écartez-en toutes les feuilles pour en ôter le trognon; et à la place du trognon vous y mettrez des marrons et des saucisses, remettez toutes les feuilles comme elles étaient, de façon qu'il ne paraisse qu'il y a quelque chose dedans; ficelez le chou, et le faites cuire dans une braise légère faite avec du bouillon, peu de sel, gros poivre, racines, oignons, un

bouquet ; quand il est cuit, égouttez-le et servez avec une bonne sauce où il y ait du beurre.

Des carrotes et panais sous le nom de racines.

L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages pour des braises, pour les coulis ; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauchepot : l'*on garnit* de petites entrées avec les ragoûts de racines.

Pour lors vous les coupez de la longueur de deux doigts, et les tournez en rond ; faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau et les mettez après dans une casserole avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel. Vous y ajoutez un peu de coulis, pour lier la sauce, et servez avec ce que vous voulez.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, faites-les cuire dans un petit roux, fait avec du beurre et de la farine ; quand l'oignon est presque cuit, mouillez-le avec du bouillon et le rachevez de cuire ; vous avez ensuite des carrotes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets et les mettez dans le ragoût d'oignons ; assaisonnez-les de sel et gros poivre, un filet de vinaigre ; en servant, mettez de la moutarde.

Racines à la crême.

Prenez de grosses racines bien tendres, ratissez et lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, ensuite vous les coupez en gros filets, et les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, du basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon ; laissez cuire et réduire à courte sauce ; ôtez le bouquet ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier sans bouillir ; en servant, un grand filet de vinaigre blanc.

Du persil et ciboule.

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine ; l'on peut voir dans les différens apprêts qui sont marqués dans ce livre, de quelle utilité ils sont, sans qu'il soit besoin d'en rien dire de particulier.

Du cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame.

Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe et des ragoûts de farces, les personnes ménagères en doivent confire l'été pour l'hiver ; rien n'est si aisé à faire, pour peu que l'on y apporte d'attention.

Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres, si vous êtes dans le tems, persil, ciboule, mettez de ces herbes à proportion de leur force ; après les avoir épluchées et lavées plusieurs fois, mettez-les égoutter, après vous les hachez et les pressez dans vos mains, pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre ; mettez dedans un morceau de beurre, et vos herbes dessus, du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes, faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, et qu'il n'y reste point d'eau ; après qu'elles sont refroidies, mettez-les dans des pots qui doivent être bien propres. Moins l'on en consomme, plus les pots doivent être petits, parce que, quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entièrement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, et le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiède, vous le mettez ensuite sur les herbes.

Après que le beurre est bien pris, vous couvrez de papier les pots, et les mettez dans un endroit ni trop chaud, ni trop frais ; ces herbes se conservent jusqu'à pâque, et sont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand vous voulez vous en servir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit point être salé, et vous avez de la soupe, faite dans un moment.

Si vous faites de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un instant, et y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, et vous en servez, soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelque plat de poissons, cuits sur le gril.

Le tems le plus convenable pour confire des herbes est sur la fin de septembre.

De l'oignon.

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération; il entre dans beaucoup de potages, dans le jus et coulis; le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts; pour cet effet, ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête et de la queue, faites-le cuire dans de l'eau un quart-d'heure, retirez-le après dans l'eau fraîche, et lui ôtez la première peau, faites-le lier dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillérées de coulis pour lier la sauce, assaisonnez-les de bon goût, et les servez avec ce que vous voudrez.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, et bien égouttés et refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, gros poivre, huile et vinaigre.

Du poireau.

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

Du céleri.

Quand il est bien blanc et tendre, il se mange en salade avec une rémolade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde; l'on s'en sert aussi pour mettre dans le pot; il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, et domine sur tous les légumes.

Si vous voulez le servir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien, et le faites cuire avec bon bouillon et du coulis; assaisonnez-le de bon goût; ayez soin de le dégraisser.

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des radis et raves.

Ils ne sont bons en cuisine que pour servir crus en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner, à côté d'une soupe.

De la racine de persil.

L'on ne s'en sert que pour mettre dans le pot, il en faut très-peu, parce qu'elle est d'un goût très-fort, et point bonne pour les personnes échauffées.

Des navets.

Il se mettent dans le pot, et servent aussi à faire de bons potages, si vous voulez garnir avec le plat à soupe, coupez-les proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon, et du jus pour leur donnner couleur. Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande, coupez-les proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau, et les mettez après cuire avec du bouillon et du coulis, un bouquet de fines herbes

Quand ils sont cuits et assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande que vous voudrez, qui doit être cuite dans une braise.

Si vous voulez une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande; quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût et l'assaisonnez de bon goût.

Si cette dernière façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse, et pas embarrassante.

Des laitues pommées et romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes espèces de laitues pommées et romaines, il suffit qu'elles se mangent toutes en salade, quand elles sont belles et tendres. Elles se servent aussi en ragoût et à garnir des potages.

De telle façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées et lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un bon quart-d'heure, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les dans vos mains, si c'est pour un potage, vous les ficélerez et les servirez autour du

plat à soupe, le bouillon où elles sont cuites vous servira à mettre dans votre potage.

Si c'est pour entrée, après les avoir pressées, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon et coulis, assaisonnées de bon goût. Quand vous voulez servir, dégraissez le ragoût et le mettez dessous votre viande.

Les montans de laitue sont bons pour faire des entremets, et à garnir quelques entrées de viande; après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau où vous délayerez une cuillérée de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines, un peu de beurre et du sel. Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre avec une sauce blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs et de lait, comme une fricassée de poulets.

En gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis, et les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

Laitues pommées farcies.

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses; faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, et les retirez à l'eau fraîche pour les bien presser avec les mains, écartez sur une table les feuilles de chaque laitue sans les séparer, mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits pâtés, enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficelez-les et les faites cuire dans une petite braise; quand elles sont cuites, vous les égouttez et pressez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc et une cuillérée d'huile, un peu de sel, faites-les frire de belle couleur; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les panner de mie de pain; étant farcies de cette façon, et cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viandes.

De la chicorée sauvage blanche, et de la verte.

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, et à faire des décoctions de médecine.

De la chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade et sert à faire des ragoûts : après l'avoir épluchée et lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon et du coulis, ou un petit roux de farine pour lier la sauce.

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût et dégraissée, mettez-y un peu d'échalotes pour ceux qui l'aiment, et servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot.

Si vous la servez au blanc, en maigre, en place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de crême, servez-la sous des œufs mollets.

Des cardes-poirées.

Après les avoir épluchées et lavées, faites-les cuire dans de l'eau, et les remuez de tems en tems pour que le dessus ne noircisse pas.

Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter ; vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites-la lier sur le feu, et y mettez les cardes bouillir un moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût ; si le beurre était tourné en huile, ce serait une marque que la sauce serait épaisse ; vous y mettez une cuillerée d'eau et les remuez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme avant.

Des cardons d'Espagne.

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux et verts, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, et les retirez dans de l'eau tiède pour les éplucher ; vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillérée de farine, mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus ou verjus en grain, un peu de beurre ; quand ils sont cuits, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de

le vert de dessous et coupé à moitié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légèrement, mettez-les égoutter et videz de leur foin; servez-les avec la sauce suivante: mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu; quand elle est liée avec du verjus en grain que vous avez fait bouillir dans de l'eau que vous mettez dans la sauce, servez les artichauts pour entremets.

Artichauts tournés.

Prenez six artichauts de bonne grosseur et tendres, ôtez-en les plus grosses feuilles, après vous en coupez tout le vert; en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, et tournez à mesure le cul d'artichaut pour qu'il soit coupé également, et n'anticipez point sur le blanc, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, et les faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter le foin, faites-les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du sel, du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches; quand ils sont cuits, retirez-les pour les essuyer, dressez-les dans le plat, et servez dessus une sauce au blanc de veau, ou autre.

Des asperges.

Elles se mangent de plusieurs façons, les plus grosses sont estimées les meilleures; l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande et de poisson, pour garnir des potages, et servent communément pour entremets avec une sauce.

Après leur avoir coupé une partie du blanc et bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau et du sel, un demi-quart d'heure suffit pour être cuites; elles doivent être un peu croquantes. Dressez-les après sur un plat, et mettez dessus une sauce.

Si c'est en gras, vous prenez de bon coulis, mettez y de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, et la mettez sur les asperges.

S

Si c'est en gras, vous prenez de bon coulis, mettez-y de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu et la mettez sur les asperges.

Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche : ces mêmes asperges, cuites à l'eau et refroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel et poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts; quand elles sont cuites à l'eau et bien égouttées, mettez-les dans une bonne sauce, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour un potage, prenez-en de petites, n'y mettez que le vert, faites-les bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, et les ficelez en paquets, faites-les cuire dans du bouillon que vous destinez pour votre potage. Quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat.

Asperges en petits pois.

Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois et bien lavées, faites-les cuire dans l'eau, égouttez-les, et les accommodez comme les petits pois à la demi-bourgeoise, n'en retranchez que les laitues.

Du potiron et citrouille.

Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron et citrouille avec de l'eau; quand il est cuit, et qu'il n'y a plus guère d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du sel et du sucre; si vous voulez, faites tremper dedans le pain, et ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est cuit dans l'eau, vous le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, poivre; quand il a bouilli un quart-d'heure, et qu'il ne reste point de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait.

Du houblon.

Il ne se mange ordinairement que dans le carême, pour une salade cuite. Vous le faites cuire dans de

l'eau avec un peu de sel ; quand il est cuit et refroidi, bien égoutté, dressez-le dans un plat, mettez dessus du sel, poivre, huile et vinaigre.

Des concombres.

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides, avec le potiron, citrouille et melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le peler, ôter le dedans, vous le coupez par morceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi-cuillérée de vinaigre, un peu de sel, pendant deux heures, en le retournant de tems en tems ; il rendra son eau froide à l'estomac, et vous le presserez encore avant de le mettre dans la casserole. Faites-le cuire avec un morceau de beurre et du bouillon, un bouquet garni ; quand il est cuit, mettez-y un peu de coulis, dégraissez le ragoût avant de servir.

Si c'est en maigre, après les avoir pressés, comme j'ai dit, vous les mettrez dans la casserole avec du beurre ; quand ils seront passés sur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon ; étant cuits et sans sauce, vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs et du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvres, avec des œufs mollets dessus ou sans œufs.

Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, et les mettrez après rachever de cuire avec du bouillon, et un peu de jus pour leur donner de la couleur. Quand ils sont cuits, garnissez-en le bord du plat à soupe, et vous servez de ce bouillon pour mettre dans le potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres doivent les choisir petits et pas trop mûrs ; rangez-les dans des pots, et mettez dessus une saumure, comme celle des haricots verts.

Quand vous voudrez vous en servir, vous les pélerez et leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

Des salsifis et scorsonnères.

Les salsifis et scorsonnères s'accommodent de même,

rafraîchissez-les et les lavez ; faites-les cuire comme les choux-fleurs, et les servez avec une sauce blanche.

Des épinards.

Après les avoir épluchés et lavés, faites-les cuire dans de l'eau, vous les retirerez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, et les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart-d'heure, et y mettez un peu de sel, une pincée de farine, et les mouillez avec du lait.

En gras, au lieu de crême vous mettrez un coulis et jus de veau ; accommodés de cette façon, on peut les servir avec de la viande cuite à la broche.

Des melons.

Ils se servent pour hors-d'œuvre ; pour être bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir un goût de goudron, la queue courte et grosse, en les pressant sous la main qu'ils soient fermes et non mollasses, qu'ils ne soient ni trop verts ni trop murs.

Topinambours.

Ils sont peu estimés ; ceux qui en veulent doivent les faire cuire dans l'eau, après les peler et les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

Des betteraves.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four, elles se mangent en salade et en fricassée.

Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, poivre, faites-les bouillir un quart-d'heure.

Des cornichons.

Les cornichons de Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte, ils servent à garnir des salades cuites, l'on en fait aussi des ragoûts ; vous les faites bouillir dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les dans une sauce ou ragoût, ne les faites plus bouillir, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de blé de Turquie.

Vous prenez du blé de Turquie qui soit encore en moelle et tout vert, faites-le cuire à moitié dans de l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, ensuite vous le mettez confire; vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle et du sel, mettez la saumure bouillante sur le blé de Turquie, mettez-le sur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même saumure, et la remettez sur le blé de Turquie, vous continuerez de cette façon jusqu'à ce qu'il soit bien vert, après vous couvrirez vos pots et les serrerez pour vous en servir en façon de cornichons: si vous voulez confire des cornichons, vous observerez la même chose.

Des champignons, morilles et mousserons.

Les champignons les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche; l'on peut en avoir de frais toute l'année. Il n'en est pas de même des morilles et mousserons qui naissent dans les bois et se trouvent aux pieds des arbres aux mois de mars et d'avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher, après avoir ôté le bout de la queue et lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau; quand ils sont égouttés, mettez-les sécher dans le four, que la chaleur en soit très-douce; étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide. Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiède.

Les champignons se font sécher ainsi; les morilles, mousserons et champignons se servent de même, et entrent dans beaucoup de sauces et ragoûts.

Si vous voulez vous en servir pour entremets à la crême, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule; quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel et un peu de sucre.

Quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de la crême.

Faites frire une croûte de pain dans du beurre,

mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, et votre ragoût par-dessus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles et mousserons, quand ils sont bien secs, comme il est dit ci-dessus, il faut les piler bien fins, et vous pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil et ciboule hachés.

Des câpres grosses et fines.

Les fines servent à garnir des salades cuites, et à mettre entières dans les sauces; les grosses servent pour sauces où il faut des câpres hachées.

Des capucines et de la chia.

Les capucines sont des fleurs rouges qui se mangent en salade et en font l'ornement.

La chia confite, dans du vinaigre, comme les cornichons, se mange de la même façon.

Des truffes.

Les grosses sont les plus estimées; celles qui viennent du Périgord sont meilleures.

Elles se mangent ordinairement cuites avec du vin et du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines et oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiède, qu'il ne reste point de terre autour.

Quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette.

La truffe est excellente dans toute sorte de ragoûts, soit hachée ou coupée en tranches, après l'avoir pelée; c'est un des meilleurs assaisonnemens que vous pouvez servir en cuisine.

L'on se sert aussi de truffes sèches, mais leur bonté est beaucoup diminuée, et l'on n'est plus guère dans cet usage présentement.

Truffes à la maréchale.

Prenez de belles truffes lavées et frottées avec une brosse, mettez chaque truffe assaisonnée de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier, dans une petite marmite, sans aucun mouillement,

cuire dans la cendre chaude, pendant une heure, et les servirez chaudes au naturel.

Des chervis.

Il y en a qui les ratissent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en sont plus délicats; d'autres se contentent de les laver et de rompre le dur.

Faites-les cuire avec de l'eau et du sel (il ne faut qu'un quart-d'heure pour leur cuisson), mettez-les après égoutter, et les trempez dans une pâte, faite avec farine, vin blanc, une cuillérée d'huile et du sel, qu'elle ne soit pas trop claire.

Vous faites frire les chervis, après les avoir trempés dans cette pâte, et les servez pour entremets.

Du thym, laurier, basilic, sarriette et fenouil.

Le thym, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre de fines herbes; la sarriette ne sert pas beaucoup que pour les fèves de marais; le fenouil sert pour les ragoûts au fenouil, vous le faites cuire un moment dans l'eau.

Quand il est égoutté, vous le mettez sur la viande qui lui est destinée, sans qu'il trempe dans la sauce; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la patience, buclose et bourache.

Elles ne sont en usage, en cuisine, que pour faire des bouillons rafraîchissans, avec un petit morceau de veau et point de sel.

Du cresson à la noix, cresson de fontaine, estragon, baume, corne de cerf et pimprenelle.

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde et chapon cuits à la broche; vous l'assaisonnez de sel, et peu de vinaige.

Le cresson à la noix, cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf et la pimprenelle servent pour les garnitures et salades; *l'on en fait aussi* avec de petites sauces vertes.

Vous mettez de tout suivant sa force, peu de baume et d'estragon, ces herbes sont très-fortes; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les presser, hachez-les

très-fines, et mettez-les dans un bon coulis, pour vous en servir à ce que vous voudrez.

De l'ail, rocambole et échalote.

Vous vous en servez pour les ragoûts et sauces qui ont besoin d'être relevés, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sauce particulière.

CHAPITRE XII.

Des œufs.

Après la viande rien ne fournit une plus grande diversité en cuisine que les œufs; c'est un aliment excellent et nourrissant, que le sain et le malade, le pauvre et le riche partagent ensemble.

Les œufs frais adoucissent les âcretés de la poitrine; les vieux sont sujets à incommoder ceux qui sont d'un tempérament chaud et bilieux.

Pour connaître si les œufs sont frais, présentez-les à la lumière, s'ils sont clairs et transparens, c'est une bonne marque.

Quand ils sont piqués, mettez-les au rang des vieux, et s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'est une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai quelque chose ici de leur propriété avant de venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais, délayé dans de l'eau chaude avec un peu de sucre, est bon pour les personnes enrhumées; c'est ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc, battu avec de l'eau de plantin, est bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, séchée et écrasée et mêlée avec le blanc, est bonne pour la gersure des lèvres.

La coque d'œuf brûlée et pilée est bonne pour blanchir les dents; elle est encore bonne étant brûlée et réduite en cendre, et bue avec du vin pour arrêter le crachement de sang: l'on fait aussi un mastic fort bon pour coller les porcelaines cassées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée et réduite en

cendre, du bitume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la provision des œufs est d'une grande ressource, et que l'hiver ils sont chers, les personnes ménagères qui ont des poules doivent en amasser l'été pour l'hiver entre les deux Notre-Dame.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit ni trop chaud, ni trop froid; la cave leur est bonne, quand elle n'est point humide; mettez-les dans une futaille, l'été avec de la paille; en hiver, changez-les pour les mettre avec du foin; d'autres se servent de sciure de bois, de chaume, de cendres.

Il est tems de venir aux différentes façons de les accommoder dans le goût bourgeois.

Des œufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau (c'est-à-dire cassés dans l'eau bouillante) ne sont pas bien bons quand ils ne sont pas frais, et que le bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon; voici ce qui suppléera au défaut.

Mettez de l'eau dans un poêlon, faites-la bouillir, mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien justes, et les retirez promptement dans l'eau fraîche; il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre; par ce moyen, le blanc sera cuit et le jaune tout mollet, vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles; vous les servirez entiers.

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons, avec une sauce blanche, sauce verte, au coulis, aux câpres et anchois, au verjus de grain, sauce robert, ravigote, avec ragoût de champignons, de truffes, de ris de veau, d'asperges, de cardes-poirées, de céleri, de laitues, de chicorée, en gras et en maigre, de telle façon que vous voudrez.

Œufs de toutes les façons bourgeoises.

Tout le monde sait faire cuire des œufs à la coque, et plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes, retirez-les, et les

couvrez une minute pour les laisser faire leur lait, et les servez dans une serviette.

Des œufs brouillés de plusieurs façons.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillérées à ragoût de coulis, et les assaisonnez; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours.

Quand ils sont cuits, servez-les promptement.

En maigre, à la place de coulis, mettez-y une cuillérée de crême, et les faites de la même façon.

Si vous voulez les faire avec quelques ragoûts de légumes, soit céleri, laitue, chicorée, que votre ragoût soit fini, comme si vous alliez le servir, hachez-les fort menus, et en mettez deux cuillérées à ragoût dans vos œufs, et les brouillerez comme les autres.

Si c'est au verjus, après les avoir fait cuire un moment dans l'eau, vous les garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir.

Des œufs frits de toutes façons.

En gras, vous les faites frire avec du sain-doux, et en maigre, vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poêle; quand la friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire; qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poêle, et ne laissez point durcir le jaune.

Vous servirez ces œufs comme il est dit pour les œufs mollets, même sauce et même ragoût.

Les œufs au beurre noir se font en mettant dans une poêle un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, vous avez les œufs cassés dans le plat, et assaisonnés de sel et poivre, mettez-les dans la poêle et les faites cuire; passez une pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune, et servez avec un filet de vinaigre dessus.

Œufs à la bagnolet.

Pochez huit œufs frais, mettez dans une casserole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis et du bouillon, un filet de vinaigre, de gros poivre, peu de

sel ; faites chauffer la sauce, et la servez sur les œufs.

Les œufs au plat, autrement dits au miroir.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettrez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout ; mettez des œufs dessus assaisonnés de sel, poivre, et deux ou trois cuillérées de lait ; faites-les cuire à petit feu sur un fourneau ; passez la pelle rouge et servez.

Les œufs au lait se servent pour entremets.

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillérée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel et trois poissons de lait ; mettez le tout dans le plat que vous devez servir ; faites-les cuire sur un fourneau, un quart-d'heure suffit ; passez la pelle rouge, et servez.

Œufs à la duchesse.

Faites bouillir trois demi-setiers de crême avec du sucre, fleurs d'orange, pralines, citron confit, massepain, le tout haché très-fin ; ayez huit œufs, fouettez-en les blancs et mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettés avec une cuiller, et en pochez deux ou trois cuillérées à la fois dans la crême, ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes, mettez-les égoutter et les dressez les uns sur les autres, jusqu'à ce que cela forme huit œufs pochés que vous dressez sur un plat, mettez la crême sur le feu pour la faire réduire au point d'une sauce ; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouillir, crainte qu'ils ne tournent, dressez la sauce sur les blancs d'œufs.

Les œufs à la farce ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce, comme il est dit ci-après, chapitre XV.

Des omelettes de toute façons.

Prenez des œufs, la quantité que vous voulez ; mettez-les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs ; vous faites fondre du beurre dans une poêle, mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, et la renversez dans un plat ; ceux qui aiment le persil et la ciboule en mettent dedans hachés très-fin.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles et mousserons; de telle espèce que vous veuillez la faire, il faut que le ragoût soit cuit et assaisonné, comme si vous vouliez le servir.

Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, et ferez cette omelette dans une poêle comme les autres; vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue et chicorée, se font différemment.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes; vous les dresserez dans un plat, et mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs et du sel, et les servirez pour hors-d'œuvre, et les précédentes pour entremets.

Omelettes de harengs sorés, ouvrez-les par le dos et faites-les griller; vous les hachez et les mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon; il ne faut point de sel dans les œufs; celle au jambon se fait de même.

Des œufs à la tripe, aux concombres.

Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt, passez-les sur le feu avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine, et les mouillez avec un peu d'eau, assaisonnée de sel et de poivre.

Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, et y mettez du lait; faites-leur faire un bouillon; goûtez s'ils sont de bon goût et servez; les autres se font en retranchant les concombres.

Si vous voulez faire des œufs à la tripe, au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillérée de farine que vous faites roussir sur le feu, et mettez après une poignée d'oignons coupés en petits carrés, faites-

les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, et les mouillez avec du bouillon.

L'oignon étant cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches ; faites-leur faire un bouillon avec filet de vinaigre, sel et poivre; servez à courte sauce.

Mettez dans une casserole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre; quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis maigre, si vous en avez, sinon vous ferez un petit roux avec du beurre et de la farine, et mettez ensuite l'oignon, et le mouillez avec un verre de vin blanc et un peu d'eau, assaisonnez avec du sel et de gros poivre ; l'oignon étant cuit et la sauce réduite, ayez une omelette bien sèche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer sans bouillir, mettez-y de la moutarde, et servez.

Œufs au gratin.

Prenez un plat qui souffre le feu, mettez dessus un petit gratin, que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboules, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisseur d'un écu, faites-les attacher sur un petit feu, ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire doucement, passez la pelle rouge dessus; quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

Œufs brouillés à la coque.

Coupez autant de mie de pain en rond, de la forme d'une petite tabatière, que vous voulez servir d'œufs; faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longueur, ensuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller, cassez-les proprement par un bout pour les vider, brouillez-les en les mettant dans une casserole avec un petit morceau de beurre, persil, ciboule hachée, sel, gros poivre, deux cuillérées de crême, faites-les cuire en les remuant jusqu'à ce qu'ils soient cuits, et les remettrez dans leurs coquilles,

coquilles, que vous aurez layées et égouttées, dressez-les sur les mies de pain.

Œufs à la huguenote.

Mettez le plat que vous devez servir sur un moyen feu avec un peu de jus; cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire le dessus avec la pelle rouge, et les servez à demi-mollets.

Œufs en timbales.

Faites fondre du beurre pour beurrer en dedans six gobelets ou de petites timbales de cuivre; vous prenez six œufs, blancs et jaunes, que vous délayez avec trois ou quatre cuillérées de coulis; assaisonnez de sel, poivre, passez-les dans un tamis pour les mettre dans un gobelet (il ne faut pas les remplir), mettez-les cuire au bain-marie; que l'eau bouille doucement; quand ils sont fermes, passez autour un couteau pour les détacher du gobelet, et les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair.

Œufs en salade.

Hachez un peu une laitue et la mettez dans le fond du plat, arrangez dessus des œufs durs coupés en deux, et autour de la fourniture de salade, assaisonnez d'huile, vinaigre, sel, poivre.

Œufs au petit lard.

Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en tranches minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit; ayez soin de le retourner, ensuite versez le lard fondu dans le plat que vous devez servir, avec deux cuillérées de jus; cassez dessus sept ou huit œufs, mettez-y aussi les tranches de petit lard, de gros poivre, peu de sel, faites cuire à petit feu, passez la pelle rouge dessus. Servez à demi-mollet.

Œufs en peau d'Espagne.

Délayez trois cuillérées de coulis, autant de jus avec six œufs, blancs et jaunes, sel, gros poivre, passez-les au tamis et les mettez sur le plat que vous devez servir; faites-les cuire au bain-marie; quand ils se-

ront pris, en servant, coupez-les avec quelques coups de couteau, et mettez dessus un jus clair.

Œufs en filets.

Passez sur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets, avec une petite pointe d'ail; quand l'oignon commence à colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure et réduire au point d'une sauce, ensuite vous y mettrez des œufs durs, les blancs coupés en filets et les jaunes entiers; faites bouillir un moment et servez.

Œufs à la crême.

Mettez dans un plat un demi-setier de crême, faites bouillir et réduire à moitié, mettez-y huit œufs, sel, gros poivre, faites-les cuire, passez la pelle rouge dessus. Servez à demi-mollet.

Œufs au fromage.

Mettez dans une casserole un quarteron de Gruyère râpé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de muscade, demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu; mettez-y six œufs pour les brouiller et cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain sur les bords du plat.

Œufs frits.

Faites trois omelettes minces de trois œufs chacune, assaisonnez de persil, ciboule, sel, gros poivre, à mesure que vous les faites, vous les étendez sur un couvercle de casserole et les roulez bien serrées, coupez chaque omelette en deux; ensuite vous les trempez dans un œuf battu, et les pannez de mie de pain: faites-les frire de belle couleur. Servez garni de persil.

Œufs au pain.

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain, un poisson de crême, sel, poivre, muscade; quand le pain a bu la crême, cassez-y dix œufs, et les battez pour en faire une omelette.

Œufs au gratin, au Parmesan.

Mettez dans le fond d'un plat gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain, avec un peu de fromage de Parmesan râpé, un peu de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade et de gros poivre, mêlez le tout, et l'étendez dans le fond du plat, faites-les attacher sur un petit feu, et ensuite cassez dix œufs; poudrez le dessus des œufs avec du parmesan râpé; faites cuire et passez la pelle rouge dessus. Servez, que les jaunes soient à demi-mollets.

Œufs à la bourgeoise.

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond d'un plat, mettez-y par-tout des tranches de mie de pain, coupées très-minces, et de petites tranches de fromage de Gruyère, ensuite huit ou dix œufs, assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre, faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Œufs grillés.

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux; mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans et en dehors, prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, et le mettez ensuite dans le fond de vos caisses; cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin et de gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez la pelle rouge par-dessus. Servez-les à demi-mollets, avec les caisses.

Œufs à l'ail.

Ayez dix gousses d'ail, cuites un demi-quart-d'heure dans de l'eau, pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de câpres; ensuite vous les délayerez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre, mettez cette sauce dans le fond d'un plat, et des œufs durs dessus, et servez.

Œufs à la jardinière.

Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros

oignons coupés en filets avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez ensemble, mettez le tout dans un plat pour le mettre cuire sur un petit feu, couvert d'un couvercle de tourtière.

Œufs en surtout.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché, passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée, et vous y mettrez sept œufs durs coupés en quatre; faites-leur faire un bouillon et les dressez sur le plat que vous mettrez dessus, pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui est dessous; frottez le dessus de l'omelette avec du beurre chaud, pannez-la de mie de pain, et l'arrosez encore de beurre; faites prendre couleur.

Œufs à l'eau.

Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron vert, faites bouillir à petit feu pendant un quart-d'heure, mettez-la ensuite refroidir, et cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs; ils sont suffisans si votre plat d'entremets est petit; vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir; passez ensuite au tamis, et faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir; pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans, sans avoir de l'eau dans le fond, cela dépend du nombre de jaunes d'œufs.

En maigre, toutes sortes d'œufs se peuvent servir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.

CHAPITRE XIII.

Du beurre, fromage, laitage et épiceries.

VENONS présentement au beurre, fromage, laitage et épiceries, leur utilité et qualité.

Les épiceries nécessaires à la cuisine, et celles dont on fait usage sont,

Le sel et salpêtre, la muscade, le clou de girofle, le poivre fin et le poivre concassé, la fleur de muscade, massis, le citron, gingembre, cannelle, coriandre, le genièvre, le safran, la moutarde, les pistaches, les amandes douces et amères, le raisin de Corinthe, le verjus, le vinaigre rouge et blanc, l'huile fine et commune, l'orange aigre.

Du beurre.

Comme la bonne qualité du beurre est essentielle pour tout ce que l'on accommode en cuisine, et que les meilleurs mêts ne valent rien, quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire qu'une cuisinière s'attache à le bien connaître.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement, le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût si agréable; il y a des beurres d'un jaune falsifié qui se fait avec le suc d'une plante, appelée Barbote; ce jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre, et se distingue aisément.

Pour cet effet, il faut sentir s'il n'a point un goût de rance; les beurres de mai et de septembre sont les plus estimés par la bonté des herbes de ce tems-là, elles donnent au lait un très-bon goût.

C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes et ménagères doivent faire leurs provisions, soit pour en fondre ou pour le saler.

Voici la façon de le faire fondre: sur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre, à petit feu, trois heures sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il

soit clair-fin ; vous le retirez du feu pour le laisser reposer une heure, vous l'écumez, et le versez doucement dans des pots de grès.

Passez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave, étant froids, couvrez-les de papier et d'une ardoise.

Ce beurre se garde long-tems sans se gâter.

La façon du beurre salé est aussi bonne quand il est bien façonné; après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait, prenez-en deux livres à la fois que vous mettez sur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau, comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt, répandez du sel dessus en raisonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, et le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

Vous continuerez deux livres par deux livres jusqu'à définition, vous le mettrez à mesure dans des pots de grès bien propres, et le presserez bien avec la main pour qu'il ne reste point de vide.

Quand les pots seront pleins, faites fondre du sel, avec un peu d'eau, que vous mettrez sur les pots, portez-les à la cave pour les conserver, et les couvrez de papier et d'une ardoise.

Du fromage.

Je n'entre point dans le détail de faire les fromages; je m'expliquerai seulement sur les différentes façons qu'on les peut servir sur table, et l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons les fromages de chevrettes qui sont faits avec lait de chèvres, mêlé d'un tiers de lait de vache; quand ils sont affinés, ils sont très-bons.

Celui qui est à Paris le plus abondant, est celui de Brie; il y en a d'excellens. Nous avons ceux de Bretagne et de Languedoc, le fromage de Hollande (celui qui est persillé est le meilleur), le fromage de Gruyère doit être choisi avec de grands yeux et bien gras; le fromage de Parmesan, le fromage de Roquefort le plus estimé de tous. Nous avons aussi les

fromages mous, nouvellement faits, ils se servent au gros sel.

Les fromages à la crême qui se mangent avec de la crême et du sucre; toutes ces sortes de fromages se servent sur table au dessert; le Parmesan et le Brie servent en cuisine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins. Pour cet effet vous en mettez un bon morceau que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-setier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois haché; faites bouillir le tout, et mettez autant de farine que la sauce en peut boire; faites-la dessécher sur le feu, jusqu'à ce que votre pâte soit épaise, mettez-la ensuite dans une autre casserole, pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide: il faut qu'elle se soutienne sans couler; dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur un plafond, et les faites cuire au four. Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient légers et d'une belle couleur. Le Parmesan sert à faire des entrées en gras et en maigre. Pour vous en servir, vous le râpez; la viande ou le poisson que vous destinez pour servir avec, doit être cuit à la braise ou en ragoût; la sauce et la viande doivent avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan les salera encore.

Mettez dans le fond d'un plat un peu de la sauce destinée à la viande, du Parmesan dessus; vous dressez ensuite la viande dessus, et mettez sur la viande le restant de la sauce que vous couvrez partout de Parmesan; mettez le tout dans le four ou sous un couvercle de tourtière pour lui faire prendre couleur, et servez à courte sauce.

Vous pouvez mettre de cette façon en entremêts des choux-fleurs et cardons d'Espagne.

Du laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le

laitage, parce qu'il est susceptible de mauvais goût, et la moindre mal-propreté peut le faire tourner ; l'on a vu dans ce livre, son utilité, sans qu'il soit besoin d'en parler davantage.

Il me reste à parler sur ce sujet de différentes crêmes très-utiles pour servir en entremets.

DES CRÉMES.

Crême italienne.

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de lait, et le faites bouillir, ensuite vous y mettrez un peu d'écorce de citron vert, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, un peu plus de demi-quarteron de sucre, deux grains de sel, faites bouillir et réduire à moitié ; mettez refroidir ; ayez dans une casserole une pincée de farine délayée avec six jaunes d'œufs, mettez-y votre crême peu à peu en la remuant à mesure, passez-la au tamis et la dressez dans un plat ; faites-la prendre au bain-marie ; avant de la servir, passez la pelle rouge dessus pour la colorer.

Crême au café.

Mettez trois demi-setiers d'eau dans une cafetière, quand elle bouillira, vous y mettrez deux onces de café, remuez-le avec une cuiller et le remettez au feu pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois ; laissez-le reposer pour le tirer au clair, et le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait et un morceau de sucre, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat ; délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, et ensuite la crême, passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir ; couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de feu dessus, faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise. Servez chaud.

Crême au chocolat.

Râpez deux tablettes de chocolat, et les mettez

dans une casserole avec demi-quarteron de sucre, chopine de lait, demi-setier de crême ; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle diminue d'un tiers ; quand elle sera à demi-froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, passez-la au tamis, et la faites prendre comme la précédente.

Crême frite.

Mettez dans une casserole de la farine environ plein trois cuillers à bouche ; délayez-la peu à peu avec six œufs, blancs et jaunes, un peu d'écorce de citron râpée, de la fleur d'orange pralinée et hachée, une chopine de lait, un peu de sucre, une petite pincée de sel ; faites-la cuire sur un petit feu pendant une demi-heure, en la tournant toujours ; quand elle sera bien épaisse, étendez-la de l'épaisseur d'un demi-doigt sur un plat fariné, jetez la farine dessus ; quand elle sera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire, ensuite vous la glacerez avec du sucre et la pelle rouge.

Crême au caramel.

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-setier de crême, avec un petit morceau de cannelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron vert, faites bouillir un quart-d'heure, ôtez-la du feu, et mettez dans une poêle d'office un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire, de couleur de cannelle foncée, ôtez-le du feu et y mettez la crême ; remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crême, ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême, passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie.

Crême à la franchipane.

Mettez dans une casserole deux cuillérées de farine avec du citron vert râpé, de la fleur d'orange grillée, hachée, une petite pincée de sel, délayez avec cinq œufs, blancs et jaunes, une chopine de lait, un morceau de sucre, faites cuire en la tournant sur le feu pendant une demi-heure ; quand elle est froide, elle

vous sert pour faire une tourte de franchipane ou des tartelettes; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage; quand elle sera cuite, vous la glacerez avec du sucre. Les tourtes à la moelle se font de même, à cette différence que vous mettez de la moelle de bœuf fondue, et passez au tamis dans la crême avant de la retirer du feu, laissez-la cuire un moment dans la crême.

Crême à la Magdeleine.

Délayez quatre œufs, blancs et jaunes, avec une pincée de farine, un peu de citron vert râpé, un très-petit morceau de cannelle pilée, quelques biscuits d'amandes amères écrasées, une demi-cuillérée d'eau de fleur d'orange, une chopine de crême, un demi-quarteron de sucre, gros comme un pois de sel, mettez votre plat sur un moyen feu, versez-y la crême; quand elle sera cuite, vous y jetterez un peu de sucre pour la glacer avec la pelle rouge.

Crême à la duchesse.

Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-setier de crême, un petit morceau de cannelle, une écorce de citron vert, un demi-querteron de sucre, faites bouillir une demi-heure et diminuer d'un tiers, passez-la au tamis et la délayez avec six jaunes d'œufs et une pincée de farine, mettez-y quelques biscuits d'amandes amères, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur d'orange pralinée, le tout haché très-fin; faites-la cuire au bain-marie.

Crême de riz pour les convalescens.

Ayez un quarteron de riz épluché et lavé dans trois ou quatre eaux tièdes; mettez-le cuire avec un bon bouillon gras; lorsqu'il est cuit et épais, écrasez-le avec une cuiller et le mettez ensuite dans une étamine pour le passer, en le bourrant fort avec une cuiller de bois, mettez-y de tems en tems un peu de bouillon chaud pour aider à le passer. Servez-le de l'épaisseur d'une crême double.

Crême de thé, d'estragon, de céleri, de persil.

Mettez dans une casserole un demi-setier de crême

et une chopine de bon lait, près d'un quarteron de sucre, faites bouillir et diminuer d'un tiers; ensuite, si c'est une crême de thé, vous y mettez ce qu'il faut de thé pour en faire cinq tasses, laissez-le bouillir un moment et passez au tamis; si vous voulez faire une crême d'estragon, vous prendrez deux branches d'estragon que vous ferez bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau, et le mettez ensuite bouillir dans la crême; il ne faut le laisser que le tems qu'il faut pour donner le goût, et le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine; vous ferez la même chose pour celle de céléri et de persil; la crême étant passée au tamis, vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, et la faites cuire au bain-marie comme celle de café; si vous voulez les servir froides, n'y mettez point d'œufs ni farine; après qu'elles sont passées au tamis et que la crême est tiède, délayez-y de la présure ou des peaux de gigiers de volaille hachées, passez ensuite au tamis et la mettez dans un plat que vous laissez sur un peu de cendres chaudes, couvert avec un couvercle de tourtière, jusqu'à ce que la crême soit prise, et la mettez au froid jusqu'à ce que vous serviez.

Crême en neige.

Faites bouillir une chopine de lait et une chopine de crême avec un quarteron de sucre et réduire à moitié: quand elle sera tiède, faites-la prendre avec de la présure ou gigier; quand elle sera froide, ayez une chopine de crême double que vous fouetterez avec un fouet; à mesure qu'elle mousse, enlevez la mousse avec une écumoire pour la mettre sur un tamis et un plat dessous, fouettez la crême jusqu'à ce que vous en ayez assez pour couvrir en dôme la crême eloutée. Servez tout de suite.

Crême brûlée.

Mettez dans une casserole deux cuillérées à bouche e farine, que vous délayez peu à peu avec quatre ufs blancs et jaunes, une demi-cuillérée d'eau de eur d'orange, et une pincée de citron vert haché

très-fin ; mouillez avec un demi-setier de crême et un demi-setier de lait, mettez-y gros comme un pois de sel, et deux onces de sucre, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, en tournant toujours, ensuite vous mettez un morceau de sucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez servir, faites-les bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur cannelle, et y versez la crême ; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le sucre qui est sur le bord du plat en l'amenant sur la crême; faites-le promptement.

Crême blanche au naturel.

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de sucre que vous faites bouillir ensemble et réduire à un tiers, et le mettez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Délayez un peu de présure avec de l'eau dans une cuiller à bouche, mêlez-la dans la crême, et passez le tout dans un tamis.

Vous prenez le plat que vous devez servir et le mettez sur de la cendre chaude, versez ensuite votre crême dedans et la couvrez d'un couvercle où vous mettez aussi de la cendre chaude, et le laissez jusqu'à ce que la crême soit prise; vous la servirez froide.

Crême glacée.

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron vert haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée et pilée, un morceau de sucre, délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, et delayerez les jaunes avec une chopine de crême, un demi-setier de lait. Faites cuire cette crême sur le feu, pendant une demi-heure. Quand elle est épaisse, vous la retirez du feu, et fouettez les blancs avec un fouet. Quand ils sont bien montés, vous les mêlez dans la crême et mettez cette crême dans le plat que vous devez servir, vous mettrez par-dessus du sucre, afin que la crême en soit bien couverte.

couverte. Faites-la cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière; quand elle est bien montée et glacée, servez.

Crême à la moelle.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillérées de farine, un peu de citron vert, haché très-fin, un peu d'eau de fleur d'orange et trois demi-setiers de crême, un morceau de sucre.

Vous prenez ensuite un quarteron de moelle que vous faites fondre sur le feu et la passez dans un tamis, et mettez cette moelle dans la crême.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure, retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine, mettez-les bien dans la crême, et la dressez dans le plat que vous devez servir.

Faites-la cuire au four ou sous un couvercle de tourtière comme la précédente; quand elle est cuite vous prenez un doroir ou quelque plume bien propre que vous trempez dans de bon beurre chaud, et le passez légèrement sur la crême; mettez tout de suite de la nompareille, et servez.

Crême gratinée.

Délayez six œufs, deux entiers, et quatre jaunes, avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, trois macarons écrasés, du citron vert haché, un morceau de sucre.

Mettez le plat que vous devez servir sur un fourneau à feu doux, mettez cette crême dans le plat après l'avoir bien remuée; faites cuire cette crême pendant une heure, et passez la pelle rouge par-dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette crême à trop grand feu, le gratin en sera brûlé et de mauvais goût.

Crême au petit pain.

Prenez trois petits pains à café, ôtez la croûte de dessous pour pouvoir ôter la mie sans endommager la croûte de dessus; faites tremper les croûtes de dessus et de dessous avec du lait et du sucre.

Prenez ensuite une casserole où vous mettrez deux petites cuillérées de farine que vous délayerez avec sept jaunes d'œufs, et mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écrasés, du citron vert haché, un morceau de sucre, une chopine de crême, faites cuire le tout sur le feu un quart-d'heure et le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter.

Mettez cette crême dans le fond d'un plat, le dessous des pains dessus, prenez le dessus des pains: à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crême, et les mettez dans le plat comme s'ils étaient entiers, couvrez-les par-dessus de la même crême, unissez-les par-dessus, pour que chaque pain conserve sa figure.

Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure.

Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige, et mettez dedans du sucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs, mettez par-dessus du sucre fin et les remettez au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune, et servez.

Crême légère.

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de lait avec du sucre, de l'écorce de citron vert, de l'eau de fleur d'orange; faites bouillir le tout ensemble et réduire à moitié; retirez-la du feu pour la mettre refroidir; vous délayez dans une casserole plein une cuiller à café de farine avec six jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre; mettez ensuite votre crême avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit, passez ensuite votre crême dans un tamis, et la faites cuire au bain-marie; quand elle est cuite et prise comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mettez-y du sucre fin, couvrez votre crême avec les blancs

d'œufs en façon de dôme, mettez du sucre fin par-dessus, faites cuire dessous un couvercle de tourtière, que la chaleur en soit douce, servez d'une belle couleur.

Crême bachique.

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de vin blanc avec deux écorces de citron vert, une pincée de de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de sucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart-d'heure; délayez dans une autre casserole une demi-cuillérée à café de farine avec six jaunes d'œufs, mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir: lorsqu'il sera à demi-froid, passez le tout au tamis, et faites cuire votre crême au bain-marie; quand elle sera prise, vous l'ôterez, puis vous la servirez froide.

DES BEIGNETS.

Beignets de crême.

Prenez une poignée de farine que vous délayerez avec trois œufs entiers et six jaunes, quatre marrons écrasés, de la fleur d'orange pralinée et grillée, un peu de citron confit haché, un demi-setier de crême et un demi-setier de lait, un bon morceau de sucre.

Faites cuire le tout un quart-d'heure, que votre crême devienne bien épaisse, et la mettez refroidir sur un plat fariné, et mettez encore dessus de la farine après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce.

Quand elle est froide, vous la coupez par petits morceaux pour les arrondir dans vos mains avec de la farine: faites-les frire à friture chaude, et saupoudrez de sucre fin par-dessus en les servant.

Beignets, souflets ou pets et petits choux.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verts râpés, de l'eau de fleur d'orange une pleine cuiller à café, un quarteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-setier d'eau, faites bouillir le tout ensemble un moment, et mettez de-

dans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée et bien épaisse, remuez-la sur le feu avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole, pour lors vous la mettrez dans une autre casserole, et y délayerez deux œufs à la fois, en remuant toujours; vous continuerez à mettre deux œufs à la fois jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire, vous la mettez ensuite sur un plat, et l'étendez avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt; vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture, et prenez de la pâte avec ce manche, de la grosseur d'une noix, faites-la tomber dans la poêle en coquant sur le bord, faites-les frire à petit feu en les remuant sans cesse; quand ils sont bien montés et de belle couleur, servez-les chaudement *après les* avoir poudrés de sucre fin. Pour être bien faits, ils doivent être légers et creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement; pour les frire, faites de petits tas de pâte de la grosseur d'une noix proche les uns des autres sur une feuille de papier blanc, renversez-le dans la friture plus que moitié chaude; quand vos beignets seront détachés, vous *ôterez le* papier et ferez frire de même: c'est avec cette même pâte que l'on fait de petits choux, il n'y a de différence que de mettre plus de beurre dans la pâte, et de les faire cuire au four.

Beignets de brioche.

Coupez par moitié de petites brioches; ôtez-en la mie et mettez à la place une crême cuite ou des confitures, recollez ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paraissent entières, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, et délayez avec du vin blanc, faites-les frire et les glacez avec du sucre.

Beignets de pommes et de pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau et les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures

vec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron ert, de l'eau de fleur d'orange ; quand elles ont pris oût, mettez-les égoutter, et ensuite mettez-les dans n torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien edans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les ire de belle couleur, et les glacez ; les beignets de êche se font de même.

Pour faire des beignets de pomme en pâte, vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre pour en ôter le pepin, vous les pelez et coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédentes, trempez-les dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche ; faites-les frire et servez glacés avec du sucre.

Beignets d'orange.

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal ; ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite pièce ; coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins et les mettre cuire avec un peu de sucre ; faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel ; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file en la servant avec la cuiller ; trempez vos quartiers d'oranges dedans pour les faire cuire dans une friture jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur ; servez-les glacés de sucre.

Beignets de blanc-manger.

Mettez dans une casserole un quarteron de farine de riz que vous délayez avec deux œufs et une chopine de lait, deux onces de sucre ; faites cuire comme une bouillie en tournant pendant deux heures ; quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, et vous y mettrez une pincée de citron vert râpé, et de la fleur d'orange pralinée, hachée, un peu de sel ; le tout étant mêlé, vous étendez la crême sur un plat fariné, jetez de la farine dessus ; quand elle sera froide, vous la couperez par petits morceaux, pour les rouler dans vos mains, de la grosseur d'une moyenne balle, faites-

les frire, lorsqu'ils sont noirs, vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin.

Beignets de pain à chanter.

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter prenez-en un où vous mettez dessus un peu de crême de frangipane ou des confitures, mouillez le bord avec de l'eau, et appliquez dessus un autre pain à chanter, pincez-les tout autour pour les coller ensemble; lorsqu'ils seront tous faits, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillérée d'huile et du sel; faites-les frire et glacer.

Beignets de feuilles de vigne.

Faites tremper pendant une heure des feuilles de vigne dans de l'eau-de-vie; ensuite vous les égouttez, et mettez dedans un peu de crême de frangipane que vous envelopperez bien avec les feuilles; vous les tremperez dans une pâte comme les beignets précédens, et les finissez de même.

Beignets mignons.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillérées de farine que vous délayez avec quatre œufs, blancs et jaunes, un peu de sel, deux onces de sucre, un citron vert râpé, une demi-cuillérée d'eau de fleur d'orange, un demi-setier de lait et demi-setier de crême, faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle sera cuite et bien épaisse, étendez-la sur un plat fariné, poudrez le dessus avec de la farine; quand elle sera froide, coupez-la par morceaux, trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon: mettez dans une casserole deux cuillérées de farine, une cuillérée d'eau-de-vie, une pincée de sel, délayez avec deux œufs; faites frire et servez-les glacés.

Beignets de pâte.

Mettez sur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de sel, environ un demi-verre d'eau, pétrissez la pâte, ensuite vous l'abattez fort mince et la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés; mettez sur chaque morceau

un peu de crême de frangipane, couvrez avec le dessus comme le dessous, mouillez les bords et les collez ensemble, en les pinçant tout autour, faites frire d'une couleur dorée, glacez-les.

Beignets de pain.

Faites bouillir un demi-setier de lait et réduire à moitié avec un peu de sucre, une pincée de sel, une demi-cuillérée d'eau de fleur d'orange, une pincée de citron vert, haché; ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu et beaucoup plus épaisses, mettez-les dans le lait pour les faire tremper; quand elles seront imbibées, mettez-les égoutter et fariner, faites-les frire, et glacez.

Beignets à la crême.

Mettez dans une casserole un demi-setier de crême, un demi-setier de lait, un peu de sel, une pincée de citron vert, haché très-fin; faites bouillir et réduire à moitié; ensuite vous y mettrez trois grandes cuillérées de farine que vous délayez sur le feu avec la crême, et la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; ôtez-la du feu pour la mettre sur la table, abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu, coupez-la en losange, faites-la frire et glacez.

DES RÔTIES.

Rôties au jambon.

Coupez six ou sept tranches de pain de la largeur de deux bons doigts, vous les passez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur que vous faites dessaler une heure dans de l'eau, s'il n'est pas nouveau; ensuite vous les mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure; quand il est cuit, vous l'ôtez de la casserole, et mettez dans la même casserole une pincée de farine, pour faire un petit roux, et le mouillez avec du bouillon sans sel, et un filet de vinaigre, faites bouillir un

quart-d'heure ; après l'avoir dégraissé, passez cette sauce au tamis ; dressez le jambon sur les rôties et la sauce par-dessus, avec quelques grains de gros poivre.

Rôties au lard.

Coupez des tranches de pain de la largeur de deux doigts et d'égale grandeur, mettez dessus du petit lard coupé en petits dés et manié avec un œuf cru, persil, ciboule, une échalote, le tout haché, de gros poivre, faites-les frire à petit feu. Servez avec une sauce claire et un filet de vinaigre.

Autres rôties au lard.

Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long et rassis, coupez-en les deux bouts et lardez tout le milieu avec de petit lard coupé en lardons; ensuite coupez ce pain en tranches de l'épaisseur de deux écus, trempez ces rôties dans de l'œuf battu et les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude, faites les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur, et les servez avec une sauce claire, un filet de vinaigre, et gros poivre.

Rôties aux anchois.

Arrangez, sur des mies de pain passées au beurre, une demi-douzaine d'anchois bien lavés et coupés en filets minces dans leur longueur, assaisonnez les rôties avec de l'huile, vinaigre et gros poivre.

Rôties de rognons de veau.

Coupez des mies de pain de même grandeur que les précédentes, et mettez dessus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche que vous hachez avec autant de sa graisse, persil, ciboule, une échalote hachée, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs et les blancs fouettés; mettez cette farce sur les rôties, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites-les cuire sur une tourtière avec un peu de feu dessus et dessous. Servez-les avec une sauce claire un peu relevée.

Rôties aux épinards.

Elles se font avec un ragoût d'épinards fini, de bon goût et bien épais, vous y mettez ensuite deux jaunes

d'œufs crus, arrangez les épinards sur des mies de pain, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez le dessus de mie de pain et les faites frire. Servez sans sauce.

Rôties aux haricots verts.

Elles se font comme celles aux épinards.

Rôties aux concombres.

Faites un ragoût de concombres; quand il est fini, bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs, dressez-le sur des mies de pain, et les finissez comme les rôties aux épinards.

Rôties de toutes sortes de viande.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petits dés, pour en faire un ragoût bien lié; quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crus, dressez votre viande sur des mies de pain, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur. Servez avec une sauce claire.

Rôties à la minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts, et un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus; mettez-les dans une casserole avec de l'huile pour les passer sur un petit feu, en les tournant, jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur, dressez-les dans le plat, arrangez dessus des filets d'anchois, mettez dans l'huile qui vous a servi à passer les rôties, de l'échalote, persil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché, une demi-feuille de laurier, thym, basilic en poudre, de gros poivre, un peu de vinaigre, faites bouillir un instant, et dressez sur les rôties; servez froid.

Usage des épiceries.

Revenons présentement à ce qui regarde l'épicerie, pour l'assaisonnement des ragoûts.

Pour le sel, tout le monde sait qu'il est indispensable.

Le poivre l'est un peu moins.

Le salpêtre sert à faire des glaces : on le mêle avec deux tiers de glaces pour faire glacer les crêmes et liqueurs que l'on juge à propos.

La muscade, clous de girofle, macis, gingembre, poivre fin, fleurs de muscade, cannelle, coriandre;

Toutes ces épices servent à assaisonner les ragoûts.

L'on en fait aussi des épices mêlées, en mettant de chacun la dose qui lui est convenable.

Sans se donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les épiciers, et à juste prix.

Ces épices mêlées sont excellentes pour toutes sortes de pâtes et entremets de viande froide.

Le genièvre n'est bon que pour les viandes que l'on veut mettre au sel : comme pièce de bœuf et petit salé, jambon à fumer; il en faut très-peu.

Le safran n'est plus en usage en cuisine, l'on s'en sert encore pour le pain bénit de campagne.

La moutarde se sert à côté du bœuf à dîner, et à faire des sauces robert et rémolade.

Les pistaches servent pour des crêmes, pour des galentines, et à faire quelque ragoût particulier.

Les amandes douces et amères servent à faire des biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses de massepain, et entrent dans plusieurs crêmes.

Elles servent aussi à faire de l'orgeat, comme il sera expliqué ci-après dans le traité d'office.

Le vinaigre rouge et blanc, citron et orange aigre servent à relever les sauces, comme il est dit dans chaque article, où il en est besoin.

La bonne huile d'olive sert pour toutes sortes de salades, et dans une infinité de ragoûts à l'huile.

CHAPITRE XIV.

De la pâtisserie.

JE n'entrerai point dans le détail de toute la pâtisserie, il suffit qu'une cuisinière puisse servir une table bourgeoise, et qu'elle sache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées et entremets en gras et en maigre, et en pâtisseries froides.

Pour des entremets de milieu qui servent plusieurs pis, l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte le la façon qu'elle sera expliquée; et pour la cuisson les viandes qu'elle mettra en pâte, de savoir combien l leur faudra de tems pour être cuites à la braise, et le ne la laisser jamais qu'une demi-heure de plus lans le four.

Autre article très-essentiel pour les personnes qui ont de la pâtisserie, c'est de savoir gouverner et connaître le four dont on se sert. Si ce sont des pièces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four longtems, vous ne risquez rien de le faire chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous le laissiez abattre de sa chaleur; après que le four est néttoyé, fermez-en la porte, et soyez une demi-heure avant de rien enfourner; par ce moyen, vous ne risquerez point de brûler votre pâtisserie.

Pour les pièces qui ne sont point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud, principalement pour la pâtisserie de feuilletage, qui cuirait trop promptement, et n'aurait pas le tems de monter.

De la pâte brisée pour les tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel, vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte. Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence, de peur que votre pâte soit trop claire, et n'ait point de soutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, et petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous pétrissez ensuite à force de bras, votre pâte ne saurait être trop épaisse, pourvu qu'elle soit bien liée, et qu'il n'y ait point de grumelots dedans; vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en servir pour qu'elle ait le tems de revenir.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de

tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poissons.

Les tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, sont d'une poularde coupée en quatre, de petits pigeons entiers ou coupés en deux; quand il sont gros, des ailerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous échauderez, et le ferez bouillir un instant dans l'eau pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtière pour y mettre un morceau de pâte dessus de l'épaisseur d'un écu, que vous aurez abattu avec un rouleau, mettez dessus cette pâte la viande que vous avez préparée, avec sel, poivre, et dans tous les vides de bon beurre; couvrez la viande avec des bardes de lard, mettez sur la viande une pareille abaisse que vous avez mise dessous, mouillez avec de l'eau et un doroir, les deux endroits qui doivent se toucher ensemble, et les pincez tout autour pour qu'ils se collent; faites ensuite un bord en tournant autour avec le pouce; prenez un œuf que vous battez, blanc et jaune ensemble, et avec le doroir ou plume, frottez-en le dessus de la tourte.

Faites-la cuire au four trois heures; un quart-d'heure après qu'elle est au four, il faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la ferait fuir, et l'y remettre de suite.

Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graisse qui est dans la tourte, et les bardes de lard, et avec une cuiller à bouche, vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez dans une casserole une sauce de bon goût, que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau et champignons, fini d'un bon goût que vous mettrez dedans, elle n'en sera que meilleure; recouvrez-la avec son dessus, et servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour

Pour entrée, soit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, le tems de leur cuisson, et les sauces différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'est la même répétition.

Tourtes de côtelettes de mouton, à la Périgord.

Prenez un carré de mouton, que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette; après avoir foncé de pâte la tourtière, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus, vous prenez autant de moyennes truffes; après les avoir pelées, vous les mettez entre les côtelettes, assaisonnez par-dessus avec du sel fin, et un peu d'épices mêlées; couvrez de bardes de lard, et sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, vous finirez ensuite la tourte, comme ci-devant. Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite, vous y mettrez un coulis où vous aurez mis un verre de vin de Champagne; si vous n'en avez pas, que ce soit de bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes, pour lors il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendons de veau se font de même, la différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendons, et les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes sortes de tourtes de gibier.

De lapin; il faut le couper par membre, lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lièvre, ôtez-en tous les os et n'y mettez que la chair.

De bécasse; vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre; vous hachez le dedans avec du lard, et vous les mettez au fond de la tourte.

D'alouettes; il faut ôter les pattes, le cou, et les vider; faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers, ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les les tourtes, est le même.

Vous les mettez dans la tourtière avec un bouquet de fines herbes, sel, et fines épices, couvrez de bardes de lard et de beurre; mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles sont cuites et dégraissées, mettez dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis; en servant, pressez dans la sauce le jus de deux oranges: si vous avez à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau et champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure et plus estimée.

Vous mettrez en servant le jus d'une orange, le gibier devant avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de farces.

Prenez de telle viande que vous voudrez, comme tranche de bœuf du plus tendre, rouelle de veau, gigot de mouton, ou gibier et volaille; qu'il n'y ait point de petits os ni de filandres, que vous aurez soin d'ôter; il ne faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent; il faut la hacher, et mettre avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboule et champignons, le tout haché très-fin, assaisonné de sel fin et un peu d'épices mêlées. Quand le tout est bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers, et mouillez avec un demi-setier de crême.

Quand cette farce est finie, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût; foncez votre tourtière d'une abaisse de pâte, mettez cette farce dessus, de l'épaisseur d'un pouce, et la finissez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures; si c'était du bœuf ou du mouton, vous la laisserez plus long-tems.

Quand elle est cuite et bien dégraissée, passez votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux, et mettez dessus un bon coulis clair.

Des tourtes maigres en poissons.

Prenez tel poisson que vous jugerez à propos, soit anguille, brochet, saumon, tanche, etc.

Après l'avoir écaillé et coupé par tronçons, foncez une tourtière avec la même pâte, comme il est dit aux autres, mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, et couvrez tout le poisson avec de bon beurre, mettez après votre abaisse de pâte; une heure et demie suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites et dégraissées, mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon: Prenez une pincée de farine que vous faites roussir avec un peu de beurre; quand le roux est fait, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiède, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel, faites bouillir ce ragoût une demi-heure et le dégraissez; vous avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau, et les retirez à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart d'heure. Quand il est fini et d'un bon goût, mettez-le dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de différens ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de truffes, mousserons, morilles, pointes d'asperges, suivant la saison où vous vous trouverez.

Timbale.

Pour faire toutes sortes de timbales, faites une pâte de cette façon: mettez sur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de sain-doux, deux jaunes d'œufs, un peu de sel; pétrissez cette pâte, qu'elle soit bien ferme; ensuite vous en prenez les deux tiers que vous abattez avec le rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu, mettez cette pâte dans une petite casserole, étendez-la dans le fond et autour pour qu'elle prenne bien la forme de la casserole, en prenant garde de la percer, mettez dessus tel ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit, refroidi et courte sauce (vous pouvez même déguiser de cette façon

toutes sortes de ragoûts qui ont déjà été servis) ; après vous abattez aussi la pâte que vous avez mise à part de la même épaisseur, couvrez-en la viande, mouillez les bords, et les pincez pour les coller ensemble, faites cuire au four ou à la braise, vous enterrez la casserole de cendres chaudes, et du feu sur un couvercle; quand la pâte de votre timbale sera cuite, vous la renverserez doucement sens dessus dessous dans le plat que vous devez servir ; faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour qu'il n'y paraisse pas, mettez dans la timbale une sauce, suivant la viande que vous aurez mise dedans.

De la pâte brisée pour les pâtés froids.

Les cùisinières qui auront l'adresse de faire un pâté, dressé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à se servir de la même pâte de tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans : la cuisson et les sauces en sont de même ; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir, avec les mêmes mets, diversifier le coup-d'œil d'une table, et se faire honneur de leur savoir-faire.

Façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant le besoin ; voici sur quoi vous vous réglerez :

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel, mettez cette farine sur la table, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin et le beurre ; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre, et le maniez dans cette eau, jusqu'à ce qu'il soit tout fondu, vous mêlez ensuite la farine et la pétrissez à tour de bras le plus promptement possible, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée ; plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée ; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant de vous en servir, et dressez avec tel pâté de viande que vous voudrez.

Façon de faire les pâtés de telle espèce de viande que vous voudrez mettre en pâte.

Prenez rouelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lièvres, poulardes, chapons, n'importe; l'assaisonnement et la façon en sont tout de même, à peu de chose près.

Dans les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la rouelle de veau pour garnir, elle sera bien où elle se trouvera. *Les dindons* désossés, garnis de veau, font encore d'excellens pâtés.

Les perdrix, bécasses, chapons, poulardes, après qu'ils sont vidés, troussez-leur les pattes dans le corps, et leur cassez un peu les os avec le dos du couperet; faites-les revenir sur de la braise, après les avoir essuyés et épluchés, lardez-les par-tout avec de gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil et ciboule hachés.

Vous faites la même chose pour le veau et le mouton, à la réserve que vous ne le faites point revenir sur de la braise. Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondissez en la roulant sur la table: c'est ce que l'on appelle mouler la pâte; vous l'abattez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, et dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre, et l'assaisonnez de sel fin et fines épices, couvrez de bardes de lard, et beaucoup de beurre par-dessus; mettez ensuite une abaisse de pâte pas aussi épaisse que celle de dessous; mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher, pour qu'ils se collent tous ensemble; appuyez par-tout les doigts pour les unir; vous reprenez après le doroir que vous trempez dans l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté, vous relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté, unissez-la proprement sans trop appuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, faites un trou sur le milieu au-dessus, de la largeur du pouce; faites une cheminée de pâte où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne se referme en cuisant; vous dorez ensuite par-tout le pâté avec un œuf battu, blanc et jaune; un moment avant de le mettre au four, mettez par la cheminée du pâté, deux cuillérées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui seront ensemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez suivant sa grosseur.

Quand il sera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir, et boucherez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

De la pâte appelée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour une tourte d'entremets), mettez-la sur la table avec un peu de sel et d'eau, ce que la farine en peut boire, pétrissez la farine avec l'eau, que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant de vous en servir; prenez ensuite presqu'autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau, mettez le beurre dans le milieu, et donnez cinq tours en été et six en hiver. *On appelle tour*, abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, en jetant de tems en tems et légèrement un peu de farine.

Chaque tour fini, repliez la pâte en trois, et recommencez chaque tour jusqu'à définition.

Vous vous servez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour faire de petits pâtés, et toutes sortes de gâteaux feuilletés.

Petits pâtés friands.

Faites d'abord de petits pâtés ordinaires avec du feuilletage; prenez un peu de rouelle de veau, et autant de moelle de bœuf, que vous hachez bien ensemble; mettez-y persil, ciboule et champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre, délayez cette

farce avec un demi-setier de crême ; goûtez si elle est de bon goût, prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre des abaisses de pâte de l'épaisseur d'un écu, mettez de cette farce sur la pâte, et couvrez d'une abaisse de pâte, dorez-les et les faites cuire au four.

Pendant qu'ils cuisent, prenez du blanc de volaille cuit à la broche que vous hachez très-fin ; mettez dans une casserole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre, faites réduire le bouillon au quart, ôtez le bouquet, et mettez le blanc de volaille haché, et un peu de sel ; faites chauffer sans bouillir et y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu, et y mettez après un jus de citron. Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chacun pour en ôter après la viande ; à la place de cette viande, mettez votre ragoût de blanc de poulets, une cuillérée à chaque ; remettez sur chaque petit pâté son couvercle, et les servez chauds.

Gâteau d'amandes.

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs blancs et jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées très-fin, pétrissez le tout, et en formez un gâteau ; faites-le cuire et le glacez avec du sucre.

Gâteau au lard.

Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu, pour le faire cuire pendant une demi-heure, ensuite vous mettrez un litron et demi de farine sur la table ; faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard qui s'est fondu en faisant cuire le petit lard, une demi-livre de beurre, peu de sel, deux œufs, un grand verre d'eau, pétrissez la pâte et la laissez reposer une heure, mettez vos tranches de petit lard dans la pâte, un peu distantes l'une de l'autre ; formez vo-

tre gâteau comme à l'ordinaire, dorez-le avec de l'œuf battu, et le faites cuire une heure dans le four ou sous un couvercle.

Gâteau en losange.

Faites une pâte de feuilletage, abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez-la en losange de la largeur de deux doigts, dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu; faites cuire un quart-d'heure au four, ensuite vous les glacez.

Gâteau de Savoie.

Mettez quatorze œufs dans une balance, et de l'autre côté autant pesant de sucre fin; ôtez le sucre et mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs, ôtez la farine pour la mettre à part, cassez les œufs, mettez les jaunes dans un terrine et les blancs dans une autre; mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pesé, et un peu de citron vert râpé, de la fleur d'orange grillée et hachée, battez le tout pendant une demi-heure; ensuite vous y mettez les blancs d'œufs bien fouettés, et la farine que vous avez pesée, que vous mettez en douceur en remuant à mesure le biscuit avec le fouet; vous avez une casserole de moyenne grandeur et profonde, ou une poupetonière que vous frottez d'abord avec du beurre affiné; mettez-y votre biscuit et le faites cuire au four d'une chaleur modérée, pendant une heure et demie; quand il sera cuit, vous le renversez doucement sur un plat, s'il est d'une belle couleur dorée, vous le servez dans son naturel; et s'il avait trop de couleur, il faudrait le glacer avec une glace blanche qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf et le jus de la moitié d'un citron, battez le tout ensemble dans une assiette de faïence et une cuiller de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, et vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau; ne servez que quand la glace sera sèche.

Gâteau à la crême.

Mettez sur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-setier

de crême double, une pincée de sel; pétrissez légèrement la pâte, laissez-la reposer demi-heure, ensuite vous mettrez une demi-livre de beurre dans la pâte, abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits; dorez-les avec de l'œuf battu, et faites cuire au four: réglez-vous sur cette dose pour la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la royale.

Mettez dans une casserole une pincée de citron vert haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau, faites bouillir un moment et y mettez quatre ou cinq cuillérées de farine; faites dessécher sur le feu en remuant jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse, et qu'elle commence à s'attacher à la casserole; ôtez-la du feu et y mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuiller jusqu'à ce qu'il soit mêlé dans la pâte; continuez d'y mettre des œufs un à un, jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide, ensuite vous y mettrez un peu de fleur d'orange pralinée, et deux biscuits d'amandes amères, le tout bien fin, dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf battu; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce.

Gâteau de brioche.

Pétrissez un litron de farine avec un peu d'eau chaude et un peu plus de demi-once de levûre de bière ou un petit morceau de levûre de pain; enveloppez cette pâte dans un linge, et la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart-d'heure l'été, et une heure en hiver; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez faite en levain, une livre et demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin, pétrissez le tout avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine et l'enveloppez d'une nappe, pour la laisser revenir

neuf ou dix heures; coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire, mouillez-les en les arrondissant avec les mains, applatissez un peu le dessus, dorez avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four, pour les petites une demi-heure, et les grosses une heure et demie.

Gâteau à la viande.

La viande donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lièvre, de lapin, de bœuf, etc. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux, hachez-la avec un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dés, dix jaunes d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalotes, persil, ciboule, le tout haché; mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, et votre farce de viande dessus; après l'avoir mêlée avec son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures; la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole, ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, ratissez-les légèrement avec le couteau, et servez sur une serviette.

Gâteau de riz.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, et ensuite de bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et épais, laissez-le refroidir, faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre, et le riz; pétrissez le tout, et en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, et le faites cuire au four pendant une heure, ou sous un couvercle, ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Tartelettes.

Faites une pâte à feuilletage, abattez-la de l'épais-

seur d'un petit écu, et en coupez de petites abaisses avec un coupe-pâte, mettez-les sur des moules à petits pâtés, et sur la pâte une petite cuillérée de crême de frangipane, ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée; couvrez avec quelques bandes de pâte, et un bord autour de la même pâte, faites cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du sucre.

Darioles.

Prenez un peu plus de demi-litron de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, et un verre d'eau, pétrissez le tout pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez-la en morceaux de la grandeur des moules à petits pâtés; appuyez les doigts sur chaque morceau et les relevez sur les bords en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt, et de l'épaisseur d'une pièce de vingt-quatre sous, mettez-les au four d'une chaleur modérée; un demi-quart-d'heure après, mettez-y un demi-setier de crême délayée avec deux œufs et deux cuillérées de farine, très-peu de sel, une once de sucre; quand elles seront cuites, jetez du sucre fin par-dessus.

Timbales de biscuits.

Prenez six œufs et autant pesant de sucre fin, et la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grandeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets; pour les faire, vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoie, à cette différence, qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuisson, et le four un peu plus doux.

Croquantes

Mettez un demi-litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillérée d'eau de fleur d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel, pétrissez le tout pour en faire une pâte bien liée et ferme, abattez-la très-mince, et en cou-

pez de petites abaisses que vous mettez sur des moule à petits pâtés, faites-les cuire un quart-d'heure dans un four très-doux; quand elles sont froides, vous y mettez légèrement dessus de la gelée de groseille ou d'autres confitures; cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, excepté que vous y mettrez plus de blancs d'œufs et point d'eau.

Feuillantines.

Faites une pâte à feuilletage; abattez-en une abaisse de la grandeur d'une tourte et de l'épaisseur d'un petit écu, mettez-la sur une tourtière et de la crême de frangipane dessus, couvrez-la d'une autre abaisse découpée et à jour, collez-les ensemble en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites, un peu plus grandes que les tartelettes, de la même façon.

Génoises.

Faites une pâte brisée, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, et la coupez avec un coupe-*pâte* de même grandeur, mettez sur chaque morceau une pleine cuiller à café de crême de frangipane; mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous, collez-les bien en les pinçant tout autour; faites-les frire de belle couleur, égouttez-les sur un linge, et glacez le dessus.

Poupelain.

Mettez dans une casserole trois verres d'eau avec une bonne pincée de sel, et gros comme la moitié d'un œuf de beurre, faites bouillir et l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine, après l'avoir délayée, remettez sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, et qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une casserole; vous y mettrez tout de suite un œuf à la fois, et le délayerez à mesure: vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide; ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire

faire le poupelain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné; mettez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure et demie; ensuite vous l'ôtez de la casserole, coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever le dessus, ôtez la pâte du dedans qui n'est pas cuite, mettez du beurre chaud dans tout le dedans, en frottant avec des plumes ou un doroir, jetez par-tout du sucre fin, et de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez le dessus du poupelain sur l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre et du sucre fin dessus, et les glacez.

Gâteau à la Brie.

Prenez du fromage de Brie qui soit bien gras; pétrissez-le avec un litron et demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel; vous mettez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte; quand elle sera bien pétrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure; ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Talmouses.

Mettez dans une casserole un poisson d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel quand l'eau bout; mettez-y deux cuillérées de farine, que vous délayez jusqu'à ce que la pâte soit ferme, ôtez-la de dessus le feu, et delayez-y autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, mettez-y ensuite du fromage blanc à la crême bien égoutté et fait du jour, que vous délayez avec la pâte; prenez ensuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaisse de feuilletage, de la même pâte que celle à petits pâtés, abattez-la bien mince, mettez-la sur des moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde en quatre coins; vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf, et l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux; quand elles sont de belle couleur, servez chaud pour entremets.

Meringues.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que

vous en voudrez faire (cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets), fouettez-les en neige dans une terrine; quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron râpée, du sucre en poudre; refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre et le citron, dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf sans qu'ils se touchent, mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par-dessus pour les faire cuire; quand elles sont de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, et mettez à la place un peu de confitures, vous en collerez deux l'une contre l'autre, et les servirez le plus sèchement possible.

Tourtes de toute sorte de confitures pour l'hiver.

Prenez telle confiture que vous voudrez, soit marmelade d'abricots, confiture de cerise, confiture de verjus, marmelade de pomme, etc. Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus, vous en mettrez dans le fond d'une tourtière; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par-dessus de petites bandes de pâte arrangées par dessin, qui couvriront toute la confiture, et ferez un bord de pâte à votre tourte; faites-la cuire au four; il ne faut qu'une heure au plus. Quand elle sera cuite, vous mettrez par-dessus du sucre fin, et passerez la pelle rouge par-dessus.

L'on fait aussi des tourtes de la même façon avec plusieurs restes de compotes qui ne sont point en état de reservir, pourvu qu'elles ne soient pas aigres; vous mêlez tous ces restes de compotes ensemble comme une marmelade, et vous en servez comme de confitures.

Des tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont diffé-

rentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auraient fort mauvaise façon.

Pour éviter cet inconvénient, mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtière, mettez-y un bord de pâte comme aux autres, et la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, et la glacez.

Quand la tourte est refroidie, couvrez le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous voulez y mettre, servez froid pour entremets.

Les gélées dont vous pouvez vous servir, sont de groseilles, de framboises, de pommes, de coins, de cerises.

Gâteaux fourrés.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, et de l'épaisseur de deux écus chacun, vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau; mettez le second gâteau sur le premier, et les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour, après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four.

Quand ils sont cuits et sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, et jetez par-dessus de la nompareille.

Une autre fois, à la place de nompareille, vous mettrez du sucre fin, et le glacerez.

Tourtes de confitures pour l'été.

Elles se font avec les fruits nouveaux, à mesure que la nature les produit; la façon de les travailler se trouvera dans le traité de l'office, ce sera l'article des compotes qu'il faudra suivre; excepté que vous ferez le sirop plus court et plus fort.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez soin de les ôter.

Vos compotes étant froides, vous les façonnerez et servirez dans le même goût que celles d'hiver.

CHAPITRE XV.

DES RAGOUTS.

Ragoûts de truffes.

Coupez en tranches de moyennes truffes, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez les sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon et autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant demi-heure, dégraissez et y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

Ragoût de mousserons, champignons et morilles.

Mettez des mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez; et si vous n'en avez point, vous y mettrez un peu plus de farine, en les passant, assaisonnez de sel, gros poivre; le ragoût de champignons et de morilles se fait de même, excepté qu'il faut que les morilles soient bien lavées pour en faire sortir le sable.

Ragoût d'écrevisses.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, et un verre de coulis, faites-le bouillir un quart-d'heure, et servez avec ce que vous voudrez; si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon et vin blanc; quand il n'y aura presque plus de sauce, mettez-les dans un coulis d'écrevisses.

Ragoût de pistaches.

Ayez une demi-poignée de pistaches que vous mettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la

peau, et les jetez à mesure dans l'eau fraîche, mettez-les égoutter, et ensuite vous les mettrez dans une sauce faite avec de bon coulis.

Ragoût de passe-pierre.

Faites blanchir des feuilles de passe-pierre confite, pour leur ôter la force du vinaigre; vous les mettez ensuite après qu'elles sont pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un coulis lié.

Ragoût de foie gras.

Otez l'amer des foies et les laissez entiers, faites-les blanchir à l'eau bouillante, et les mettez dans une casserole avec deux cuillérées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

Ragoût de choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant demi-heure la moitié d'un moyen chou; retirez-le à l'eau fraîche; pressez-le, et ôtez le trognon, hachez un peu le chou et le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon et du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit et réduit à courte sauce, assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade râpée; servez dessous la viande que vous voudrez.

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché et bien pressé, avec un morceau de beurre, passez-les sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus et du coulis, sel, gros poivre; faites cuire et servez à courte sauce; si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec bouillon maigre, faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites

et qu'il ne reste plus de sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier sans bouillir.

Ragoût de laitance.

Faites blanchir à l'eau bouillante deux laitances de carpes, et les mettez dans une casserole avec deux cuillérées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, faites bouillir un quart-d'heure, assaisonnez de sel, gros poivre; *en maigre*, mettez dans une casserole oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zestes, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre, faites bouillir et réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les laitues pour les faire bouillir un quart-d'heure, et avant de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs, délayez avec de la crême, sel, gros poivre; faites lier sans bouillir.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau et coupés par morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre; passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis et du bouillon, faites cuire une demi-heure, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau, ôtez-en la petite peau, et les mettez dans le ragoût; faites faire un bouillon; si vous n'en avez point de naturels et que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs que vous pilez et y mettez avec un jaune d'œuf cru, un peu de sel fin, mettez-les sur une table farinée, roulez-les comme

une petite saucisse, et les coupez en petits morceaux d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, et les mettez à mesure sur un plat fariné; lorsqu'ils seront tous faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante; après deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche; faites-les égoutter avant de les mettre dans le ragoût; si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettrez point de coulis; avant de servir, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

Ragoût de moules.

Elles s'accommodent en maigre, comme il est expliqué ci-devant. *En gras*, mettez dans une casserole quelques champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un petit morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis; si vous n'en avez point, il faut un peu plus de farine et du jus, faites réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, mettez-y les moules sans coquilles; après que vous les aurez fait ouvrir sur le feu, un peu de gros poivre et du sel, si l'eau des moules n'a point assez salé la sauce.

Ragoût de montans de cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Espagne, et les servez de même.

Ragoût d'olives.

Prenez un demi-setier d'olives que vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée, mettez-les à mesure dans l'eau, vous les ferez bien égoutter, pour les mettre ensuite dans une bonne sauce d'un coulis de veau, assaisonné de bon goût.

Ragoût au salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi,

deux culs d'artichauts aussi blanchis, des champignons, le tout coupé en dés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre; passez-les sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire et réduire à courte sauce; dégraissez avant de servir.

Ragoût de marrons.

Otez la première peau à un demi-cent de marrons, mettez-les dans une poêle percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; ensuite vous les mettrez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillérées de coulis, un peu de bouillon, du sel, faites cuire et réduire à courte sauce; qu'ils soient bien cuits et entiers.

DIFFÉRENTES SAUCES BOURGEOISES.

Sauce au mouton.

METTEZ dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail, écrasez l'ail et l'échalote ensemble, et y mettez une cuillérée de bouillon pour les délayer; ajoutez-y deux cuillérées de coulis, du sel et poivre, faites faire un bouillon à cette sauce; passez-la au tamis dans une autre casserole; avant de la servir vous la ferez chauffer un moment,

Sauce mêlée.

Prenez persil, ciboule, champignons, une petite pointe d'ail, le tout haché, passez-les sur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, et mouillez de bouillon. Quand la sauce est cuite, réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon; faites lier la sauce et l'assaisonnez de bon goût; servez-vous-en pour ce que vous voudrez.

Sauce appétissante.

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourni-

ture de salade, après les avoir épluchées et lavées, mettez avec trois échalotes ; faites bouillir le tout un petit moment dans un poêlon, et le retirez à l'eau fraîche ; après l'avoir pressé, il faut le piler bien fin dans un mortier ; vous le mettez ensuite dans une casserole avec une cuillérée de bouillon, et deux cuillérées de coulis, délayez le tout et le passez au tamis dans une autre casserole, vous y mettez du sel, gros poivre, un peu de beurre, et une cuillérée de moutarde ; faites lier la sauce sans qu'elle bouille.

Sauce au blanc, en gras et en maigre.

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon en gras ; et en maigre, du bouillon maigre, une bonne mie de pain ; un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, basilic, clous de girofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre ; faites bouillir le tout, et le faites réduire à moitié ; passez ensuite cette sauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis. Quand vous êtes prêt à vous en servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites-la lier sur le feu ; qu'elle ne tourne pas. On se sert de cette sauce pour toutes les viandes et poissons que l'on veut mettre au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillérées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, de l'échalote hachée très-fine ; que cette sauce soit fort claire, faites-la chauffer et vous en servez pour des grillades.

Sauce provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillérées d'huile fine, de l'échalote et champignons hachés, deux gousses d'ail, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine et mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, faites bouillir cette sauce à petit feu pendant demi-heure, dégraissez-la, et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée et légère ; ôtez le bouquet et les gousses d'ail, servez avec ce que vous voudrez.

Sauce robert bourgeoise.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuiller à bouche de farine, faites roussir votre farine à petit feu; quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fins, et du beurre, mouillez avec du bouillon, dégraissez la sauce et la laissez bouillir demi-heure; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre et de moutarde; vous vous servez de cette sauce pour le porc-frais et dindon.

Sauce à la crême.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalote, le tout haché, une gousse d'ail, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec de la crême, faites bouillir un quart-d'heure, passez la sauce au tamis dans une autre casserole; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de beurre avec une pincée de persil blanchi et haché très-fin, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu; cette sauce sert pour toutes sortes d'entrées au blanc.

Sauce à la marquise et piquante.

Mettez dans une casserole deux pincées de chapelure de pain bien fine, gros comme un petit écu de beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce, faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuiller.

Cette sauce sert en gras et en maigre à toutes les viandes, qui ont besoin d'une sauce piquante.

Sauce au petit maître qui sert pour toutes sortes de volaille ou gibier.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillérées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir le tout à très-petit feu pendant un quart-

d'heure, dégraissez ensuite et passez la sauce au tamis; vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

Sauce bachique qui peut servir de sauce verte et piquante.

Mettez dans une casserole une cuillérée d'huile fine, un demi-setier de bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout, et réduire à plus de moitié, mettez-y de l'échalote, du cresson à la noix, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, faites bouillir le tout un instant, et servez; mettez un peu de coulis dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Cette sauce peut vous servir pour une sauce verte piquante à telle viande que l'on veut.

Sauce à la ravigote.

Mettez dans une casserole un verre de bouillon, une demi-cuillérée à café de vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de salade, comme estragon, civette, cerfeuil, pimprenelle, cresson à la noix; faites bouillir cette fourniture dans l'eau, pressez-la bien et la hachez très-fin, mettez-la dans la sauce, et la faites lier pour la servir sur ce que vous voudrez; si vous mettez la fourniture sans la faire blanchir, il en faut moitié moins.

Sauce à l'Espagnole.

Mettez du coulis dans une casserole avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillérées d'huile, un oignon en tranches, une racine et la moitié d'un panais, faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu, ensuite vous la dégraissez pour la passer au tamis, assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre, vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Sauce à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron la peau ôtée, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, cipoule, un oignon et une racine, faites bouillir une heure et demie à petit feu et réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi haché, deux foies de volailles cuits, un anchois et des câpres, hachés très-fin, un peu de beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce, et vous en servez pour ce que vous voudrez.

Sauce à l'Anglaise.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois et des câpres hachés, un verre de bouillon, peu de sel, gros poivre, un peu de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la sauce, dressez-la sur ce que vous voudrez, et jeterez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sauce blanche aux capres et anchois.

Mettez dans une casserole un peu de beurre que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, câpres fines entières, sel, gros poivre, deux ciboules entières, faites lier la sauce, ôtez les ciboules avant de servir.

Sauce bourgeoise.

Faites bouillir à petit feu pendant demi-heure, un verre de vin blanc avec autant de jus, deux pincées de mie de pain très-fine, très-peu de beurre, deux échalotes, persil, ciboule, sel, gros poivre, en servant, un filet de verjus.

Sauce

Sauce à la carpe.

Elle se fait en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard avec quelques tranches de veau et trois ou quatre tronçons de carpes, un oignon, deux échalotes, une racine; faites suer sur un petit feu pendant demi-heure; quand elle sera un peu attachée à la casserole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, autant de bouillon; faites réduire au point d'une sauce, dégraissez et passez au tamis, assaisonnez de sel et gros poivre.

Sauce italienne en gras et en maigre.

Mettez dans une casserole deux cuillérées d'huile fine, des champignons hachés, avec un bouquet de persil, ciboule, demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout sur le feu, et mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bouillon et un peu de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir demi-heure, dégraissez, ôtez le bouquet et servez; si c'est en maigre, vous y mettrez du bouillon maigre, et en place de coulis, vous mettrez un peu plus de farine, et deux ou trois cuillérées de jus d'oignons.

Sauce aux petits œufs.

Mettez dans une casserole un verre de bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, un peu de beurre manié d'une petite pincée de farine; faites lier, et vous en servez à ce que vous voudrez.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carrotte, un panais, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, deux échalotes, une gousse d'ail, persil, ciboule; passez le tout sur le feu, jusqu'à ce que cela soit coloré, ensuite vous y mettrez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon et une cuillérée à bouche de vinaigre; faites bouillir à très-petit feu, dégraissez et passez au tamis, assaisonnez de sel,

gros poivre. Servez-vous de cette sauce pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Autre sauce piquante.

Faites bouillir un demi-setier de vin avec autant de bouillon ; quand il sera réduit à moitié, vous y mettrez une échalote, un peu d'ail, une pincée de fourniture de salade, le tout haché très-fin ; faites bouillir un moment, et y mettez gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu.

Sauce piquante froide.

Pilez très-fin une pincée de fourniture de salade avec demi-gousse d'ail, deux échalotes ; délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, sel, gros poivre.

Sauce à la reine.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec quelques champignons, un oignon, une carrote, un panais, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, passez le tout sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un grand verre de bouillon et autant de vin blanc, faites bouillir une heure, dégraissez et passez au tamis, faites bouillir un demi-setier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain ; lorsque le pain aura bu le lait, passez-le dans un tamis en le pressant fort avec une cuiller et le mettez ensuite dans la sauce, avec sel et gros poivre.

Autre sauce à la provençale.

Hachez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire au point d'une sauce ; dégraissez avant de servir.

Sauce au jus d'orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon avec autant de jus, quelques zestes de pelures d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, manié avec une petite pincée de farine, sel,

gros poivre, faites lier sur le feu et y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Sauce aux câpres et anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre que vous délayez avec une pincée de farine, anchois hachés, sel, gros poivre, câpres fines entières, deux ciboules entières, mouillez peu à peu avec du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse; faites lier la sauce, si elle est trop épaisse, vous y mettrez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant de servir.

Sauce à la rocambole.

Mettez dans une casserole demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux cuillérées de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir un instant, et y mettez cinq ou six rocambles écrasées avant de servir.

Sauce à la rémolade.

Mettez dans une casserole une échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois et des câpres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile et du vinaigre.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carrotes et panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillérée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel, de gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui doit être relevé.

Façon de faire du vinaigre rouge, blanc et rosat.

Pour en faire vingt pintes, prenez un baril de cette grandeur, qui soit neuf; s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; ensuite vous prenez une pinte

du plus fort vinaigre que vous faites bouillir, et le mettez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, et le roulez en l'agitant, jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait froid; six heures après vous ôtez ce vinaigre, et mettez ce baril en place dans un endroit chaud; après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril au-dessus du jable, assez grand pour mettre un grand entonnoir; faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre; huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage; faites attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il était plus faible, l'augmentation que vous feriez n'aurait pas la même force: votre baril étant plein et le vinaigre dans sa bonté, vous en mettez les deux tiers dans un autre vaisseau; ensuite vous remettrez du vin peu à peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus; par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé et aigri sans avoir de fleur; lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur, vous y mettrez du jus de mûre sauvage bien mûre.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge; pour le faire, vous mettez dix pintes de vinaigre sur le feu, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à huit; ensuite vous le faites distiller dans un alambic, vous en mettrez plus ou moins, suivant la quantité que vous en voulez faire.

Pour faire du vinaigre rosat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades, que vous mettrez dans une pinte de vinaigre; mettez les roses et le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée; celui d'estragon, de sureau, d'œillet, se fait de même; celui de fleur d'orange, l'on met la feuille sans être séchée; celui à l'ail, il faut

quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle, et une muscade coupée par morceaux.

Vinaigre printanier.

Prenez dans le printemps plusieurs petites herbes, comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil; faites sécher ces herbes au soleil; quand elles sont séches, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gousses d'ail, autant d'échalotes, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce. Emplissez la cruche de vinaigre; après l'avoir bien bouchée, exposez-la pendant dix jours à l'ardeur du soleil. Vous le passerez dans une chausse pour le tirer au clair, mettez-le dans des bouteilles que vous boucherez bien, et vous en servirez après.

C'est ici que je finirai mon instruction de cuisine, pour passer à une qui sera encore fort nécessaire aux cuisinières et aux dames qui se font un plaisir de faire des confitures, et des ratafias de toutes sortes: l'on apprendra la façon de faire des compotes de toutes espèces, et comment l'on peut mettre à profit toutes sortes de fruits; après avoir expliqué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits, et des changemens que l'on en peut faire en confitures sèches, liquides, et liqueurs, je finirai pour les personnes de provinces qui ne veulent dépenser que fort peu en confitures, et seront charmées de profiter dans l'hiver des fruits que la nature a produits pendant l'été.

CHAPITRE XVI.

De l'office.

JE commencerai l'office par la description des fruits connus pour les meilleurs, et suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin et celles de bois, les ce-

rises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courtes queues, les cerises tardives (sous le nom de cerises); les bigarreaux, guignes et griottes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche; la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots; il y en a de trois sortes; savoir: les abricots hâtifs, l'abricot musqué et l'abricot ordinaire.

Noms des différentes sortes de prunes.

Nous avons la mirabelle de deux sortes, la grosse et la petite, le damas de plusieurs espèces, le damas violet, le damas blanc, le damas noir, le damas rouge, le damas gris, le gros damas de Tours, le gros damas d'Espagne.

Les autres prunes sont:

La prune de reine-claude, la prune rochecourbon, la prune impératrice, la prune de perdrigon violet, le perdrigon hâtif, le perdrigon blanc, la prune impériale, la prune virginale, violette, la prune sainte Catherine, la prune royale, la prune dauphine, la prune mignone, la prune maugeron, la prune de monsieur.

Noms des différentes sortes de pêches.

Comme la pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire d'en connaître les différentes espèces.

L'avant-pêche blanche, quoique petite, est la plus recherchée, parce que c'est celle qui paraît la première, toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté, en veulent avoir.

La pêche Magdeleine, rouge et blanche, la pêche de Troies, et la double de Troies, l'alberge jaune, la violette hâtive et tardive, la mignone, la pêche de pot, le pavi rouge, le pavi Magdeleine, la pêche d'Italie, la chancellerie, la pourprée, la belle-garde, la pêche admirable, la pêche d'Andilly, la nivette, la pêche pavi admirable, le pavi Rambouillet, le royal, le rouge de Pomponne, la pêche brignon violet.

Poires bonnes à manger dans l'été.

La poire de blanquette, à la reine ou rousselet prim, la poire d'orange, parce qu'elle a la figure d'une orange, le rousselet de Rheims, la royale d'été, le petit muscat, la poire sans peau, la mirée musquée, la cuisse-madame, le bon chrétien d'été, la bergamotte d'été, la fondante de Brest.

Poires bonnes à manger dans l'automne.

Le beurré gris et le beurré rouge, la bergamotte Suisse, le messire Jean de deux sortes, la dorée et la grise, la dauphine ou frangipane, la sucrée vert, le doyenné, la bélissime d'automne, la verte longue, le martin sec, la bergamotte de deux sortes, la commune et crésanne, la verte longue Suisse, ou verte longue et panachée, le bezy la motte, le petit-oingt.

Poires bonnes à manger dans l'hiver.

La louise bonne, la marquise, le Saint-Germain, la jalousie, l'échasserie, le colmar, le satin, le bezy de Chamontel, l'ambrette, le bon chrétien d'hiver, la bergamotte d'hiver, la bergamotte de Soulaires, la merveille d'hiver, l'angélique de Bordeaux, la virgouleuse, le franc-réal, le rousselet d'Anjou.

Noms de différentes sortes de pommes.

La reinette, la reinette franche, la reinette d'Angleterre, la reinette de Bretagne, la reinette blanche est la moins estimée de toutes les reinettes, la pomme d'or ou de drap d'or, la pomme d'api, le rambour franc, la calville de deux sortes, la rouge et la blanche, le fenouillet, la passe-pomme, le courpendu, le chatignèr.

Du tems de cueillir les fruits, et comment les conserver.

Les fruits d'été, tant à noyaux qu'à pépins, ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entière maturité, et si vous attendez trop, ils deviennent cotonnés et mollissent promptement.

Ceux d'automné, qui se cueillent ordinairement dans le mois de septembre, doivent être cueillis avant qu'ils soient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'hiver doivent être cueillis long-tems avant leur maturité.

Pour connaître la maturité des fruits d'été, il faut les tâter doucement vers la queue, et pour peu que vous sentiez que le fruit obéisse sous les doigts, vous le détachez légèrement pour ne le point flétrir; toutes sortes de fruits doivent être cueillis avec leurs queues; il est essentiel de choisir un beau jour pour cueillir les fruits qui sont pour garder.

Après que les fruits sont cueillis, il faut les porter doucement dans une serre hors des atteintes du froid, principalement ceux d'hiver qui n'acquièrent leur maturité que dans un tel endroit; arrangez tout votre fruit sur des planches, les poires et les pommes, la queue en haut et les figues sur les côtés.

Il ne faut point mettre de paille dessous le fruit, parce que cela ne sert souvent qu'à donner un mauvais goût, et ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous les fruits sont rangés sur les planches, il faut les visiter souvent pour ôter celui qui commence à se pourrir, qui gâterait aussi l'autre; par ce moyen vous les conserverez long-tems.

Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de confitures.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main et de l'eau, suivant ce que vous voulez mettre de sucre, faites-le bouillir en mettant de tems en tems de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair, et qu'on l'ait bien écumé, tirez-le du feu et le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

Compote de pommes à la portugaise.

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier, ôtez-en le milieu avec un vidèle de fer-blanc, ou avec un couteau, arrangez-les ensuite dans une tourtière ou sur un plat d'argent, mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre et un peu dans fond de la tourtière, et les mettez cuire au four ou

sous un four de campagne, servez-les chaudes avec un peu de sucre en poudre par-dessus.

Compote de pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, et les arrangez dans une poêle, la pelure dessus, mettez-y environ un quarteron de sucre et de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire; quand elles seront cuites d'un côté, vous les retournerez.

Quand elles seront cuites et le sirop assez réduit, arrangez-les dans un compotier, le sirop par-dessus, servez chaud ou froid, comme vous voudrez.

Compote blanche de pommes.

Coupez par moitié six pommes de reinette, ôtez-en la peau et les pépins, et les jettez dans de l'eau fraîche; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de sucre; lorsque les pommes sont cuites, dressez-les dans le compotier, faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'il se colle dans vos doigts, dressez-le sur les pommes.

Compote de pommes.

Toutes les pommes qui ne sont point de reinette n'ont point tant de consistance pour la cuisson, c'est ce qui fait qu'il ne faut point les peler; vous les coupez par la moitié, ôtez-en les pépins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits, faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus de demi-quarteron de sucre; quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier; faites réduire le sirop et le versez dessus.

Compote de poires de Martin sec ou de messire-Jean entier.

Prenez des poires entières que vous pelez, si vous voulez; elles se servent plus souvent sans être pelées, ôtez-en les culs et rognez les bouts des queues, mettez-les dans un petit pot de terre; il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage si le pot est grand, et qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de cannelle, faites-les cuire devant le feu; quand

elles sont cuites et que le sirop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, de virgouleusé, de S[illegible]ermain et autres.

Faites blanchir vos poires tout entières avec leur peau dans l'eau bouillante; quand elles seront au tiers cuites, vous les retirez dans l'eau fraîche, vous les pélerez après entières ou par moitié, et les mettez à mesure dans l'eau fraîche, faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites et d'un bon sirop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du maître.

Compote de poires de rousselet et de blanquette.

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entières.

Compote grillée de poires.

Prenez des poires à cuire de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un fourneau bien allumé jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée, ayez soin de les retourner à mesure pour qu'elles grillent également jusqu'à ce que la peau s'enlève en les frottant dans l'eau; lorsque vous aurez ôté la peau, vous les coupez par la moitié et en ôtez les pépins, relavez-les encore dans plusieurs eaux, et les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de cannelle, un quarteron de sucre, couvrez le pot et les faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; faites réduire le sirop, et les servez chaudes si vous voulez.

Compote de poires à la bonne femme.

Prenez des poires à cuire que vous mettez entières dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre, faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuisson vous y mettrez un verre de vin rouge; quand elles seront bien cuites, faites réduire le sirop, parce qu'il en faut très-peu, servez chaud sur les poires.

Compote de verjus.

Otez les pépins de votre verjus, et le mettez dans une poêle avec un quarteron de sucre et un verre d'eau, faites-le bouillir à petit feu; quand il sera bien vert et le sirop réduit, dressez-le dans le compotier, et servez froid.

Compote de cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises, et les mettez dans une poêle avec un demi-verre d'eau, et un quarteron de sucre, mettez-les sur le feu, et leur faites deux ou trois bouillons couverts; arrangez-les dans un compotier, et mettez proprement votre sirop dessus, et les servez froides.

Compotes de fraises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fort; il faut avoir soin de le bien écumer, ensuite vous avez de belles fraises point trop mûres, épluchées, lavées et bien égouttées, mettez-les dans le sirop et les ôtez de dessus le feu pour les laisser reposer un moment dans le sirop; faites-leur faire un bouillon et les retirez promptement.

Compotes de groseilles.

Faites un sirop comme le précédent, ensuite ayez une livre de belles groseilles, lavées et égouttées; vous y laisserez la grappe, si vous voulez, mettez-les dans le sirop pour leur faire faire trois grands bouillons couverts; descendez-les du feu et les écumez avant de les dresser dans le compotier.

Compote de framboises.

Vous faites cette compote comme celle des fraises, excepté que vous ne lavez point les framboises.

Compote d'abricots à la portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque mûrs; fendez-les par la moitié et en ôtez les noyaux, mettez du sucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus et les mettez sur un moyen feu, pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits en des-

sous, et qu'il ne reste presque point de sirop, après vous les ôtez du feu, et jetez du sucre fin par-dessus; couvrez-les avec un couvercle de tourtière, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et d'une couleur glacée; dressez-les dans le compotier.

Compote d'abricots verts et amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poêle avec deux poignées de soude; quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jeterez vos abricots ou amandes dans la poêle; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire, vous les frotterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, et à-mesure vous les jeterez dans l'eau fraîche, et après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans une autre poêle pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle; si elle entre facilement et que l'abricot tombe de lui-même, c'est une marque qu'ils sont assez cuits; vous les retirerez dans l'eau fraîche; vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poêle, et y mettrez vos abricots ou amandes; faites-les bouillir doucement à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verts, et servez.

Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ou amandes; ils se contentent de les frotter avec du sel pour ôter le duvet, et ensuite les font blanchir et cuire comme je viens de dire.

Compote d'abricots mûrs entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, et les mettrez dans l'eau fraîche; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poêle, mettez-y vos abricots, faites deux ou trois bouillons, écumez-les, et les retirez après pour les arranger dans le compotier, mettez votre sirop par-dessus pour les servir froids ou chauds.

Compote de pêches.

Elles se font comme celles d'abricots.

Compote

Compote de pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par moitié; après avoir ôté le noyau, vous les mettrez un moment à l'eau bouillante, et les ôterez aussitôt que vous pourrez en ôter la peau; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer, et ensuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, et ferez réduire le sirop avant de le dresser sur les pêches.

Compote de pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches entières presque mûres, mettez-les sur un bon fourneau; faites-en brûler toute la peau également en les retournant à mesure, jetez-les dans l'eau fraîche; quand vous aurez ôté toute la peau et lavées dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre et un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; dressez-les dans le compotier, le sirop par-dessus.

Compote de pêches à la portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin, couvrez-les avec un couvercle de tourtière, et les faites cuire à petit-feu; quand elles sont cuites et glacées, servez-les chaudement.

Compote de tranches de pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux et les coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier que vous devez servir en mettant du sucre fin dessous et par-dessus les pêches.

Compote de prunes de reine-claude, de mirabelle, de perdrigon et autres.

Faites bouillir de l'eau, et y jetez vos prunes pour les faire blanchir; quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, et les mettrez dans l'eau fraîche, mettez-les ensuite dans une poêle avec un peu de sucre clarifié, ou non; si vous n'en avez point, mettez-les sur un petit feu; qu'elles puissent frissonner et devenir bien vertes, et servez-les froides.

Compote de prunes à la bonne femme.

Faites bouillir un moment un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer; quand il sera en sirop, mettez-y une livre de prunes presque mûres; faites faire quelques bouillons jusqu'à ce qu'elles soient cuites; ôtez l'écume et les dressez dans le compotier; si le sirop est trop long, faites-le réduire avant de le verser sur les prunes.

Compote de toutes sortes de fruits grillés.

Il faut laisser réduire votre sirop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poêle, alors il ne faut pas la quitter; il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce que vous voyez qu'elle ait belle couleur; ensuite vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez dans votre main gauche, et la renverserez en dessus en la glissant proprement dans votre compotier; vous les servez chaudes ou froides; elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire des compotes, avec celles qui ont déjà servi pour faire un changement.

Compote de citrons, oranges, bergamottes, limes chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux, et les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire et les mettez dans l'eau fraîche; vous faites ensuite un petit sirop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous mettez vos écosses dedans pour les faire migeoter tout doucement sur un petit feu, pendant une demi-heure, et servez froid.

Compote de verjus.

Prenez une livre de verjus, qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr; fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pépins, jetez-les dans de l'eau prête à bouillir; lorsque le verjus commencera à pâlir, ôtez-le du feu et y jetez un demi-verre d'eau froide, laissez-le dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, pour qu'il ait le tems de se reverdir; ensuite vous mettez un poisson d'eau avec six

onces de sucre dans une poêle pour le faire bouillir, et y mettez tout de suite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons; ayez soin de l'écumer; dressez votre verjus dans le compotier, avant de mettre le sirop sur le verjus, faites-le réduire s'il est trop clair.

Compote de coings.

Prenez trois gros coings, mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts; vous les mettrez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre; lorsque vous aurez ôté les cœurs et les aurez pelés proprement, vous mettrez un quarteron de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau, faites bouillir et écumer, mettez-y les coings pour racheyer de les faire cuire. Servez chaudement à court sirop.

Compote de raisins.

Mettez dans une poêle un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer et réduire en sirop fort; mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrainé, et dont vous aurez fait sortir les pépins; faites-lui faire deux ou trois bouillons et les dressez dans le compotier, s'il y a de l'écume, enlevez-la avec du papier blanc.

Compote d'oranges crues.

Coupez le dessus à six oranges de Portugal, de façon que vous puissiez le remettre comme si elles étaient entières, enfoncez un petit couteau en plusieurs endroits de la chair, faites-y entrer du sucre fin, remettez les couvercles et les servez; vous pouvez encore les servir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches et les arrangez dans un compotier, avec du sucre fin dessus et dessous.

Compote de marrons.

Faites cuire des marrons dans la cendre de la même façon que si vous vouliez les servir dans une serviette; quand ils seront pelés, mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau, faites-les frémir sur un petit feu environ un demi-quart d'heure; avant de les servir, vous y presserez

un petit jus de citron, et en servant vous y ajouterez du sucre fin.

Compote de groseilles vertes.

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par les côtés avec un cure-dent pour en faire sortir les pépins, mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu et les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus; ensuite vous les descendrez du feu et y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre et un peu de sel; laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides, pour qu'elles aient le tems de redevenir vertes, retirez-les après pour les mettre dans l'eau fraîche; pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites-le bouillir et écumer jusqu'à ce qu'il soit clair, mettez-y les groseilles égouttées, et les faites bouillir, qu'elles ne fassent que frémir; ensuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier; achevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il soit en sirop, mettez-le sur les groseilles.

Marmelade d'amandes vertes et d'abricots verts.

Prenez des amandes ou des abricots verts; elle se fait de la même façon; il faut ôter le duvet, comme il a été dit plus haut, faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraîche, et les mettez égoutter, ensuite vous les écrasez pour les passer dans un tamis, mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher, en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle, après vous pesez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu avec un demi-setier d'eau; faites bouillir et écumer; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre et les retrempez dans l'eau, le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net; mettez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre sans qu'elle bouille, sur un feu doux, et la mettez après dans les pots.

Marmelade de fraises.

Epluchez et lavez demi-livre de fraises; faites-les égoutter et les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir et bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et la secouant, il en sorte de longues étincelles; mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant sur un moyen feu sans qu'elle bouille, et la mettez dans les pots; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de même que pour les fraises; quand il est cuit, mettez-y les framboises préparées de cette façon: épluchez deux livres de framboises et les passez au tamis pour les mettre en marmelade, mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle, mettez-la dans le sucre et lui ferez faire quelques bouillons, en la remuant, et la mettrez après dans vos pots.

Marmelade de cerises.

Faites cuire deux livres de sucre de même que pour la marmelade de fraises; mettez-y quatre livres de cerises, après leur avoir ôté les noyaux et les queues, remuez-les avec le sucre, et les faites bouillir jusqu'à ce que le sirop se colle dans les doigts; ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleur d'oranges.

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites-le bouillir et bien écumer; après vous continuerez à le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et la secouant sur le sucre, vous soufflez au travers des trous, il en sort de petites étincelles de sucre; vous y mettrez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon: prenez une demi-livre de fleurs d'oranges épluchée, faites-la bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau,

descendez cette eau du feu, et y jetez une petite pincée d'alun; mettez d'autre eau sur le feu, quand elle bouillira, pressez-y le jus d'un citron, mettez-y votre fleur d'orange, que vous retirez avec l'écumoire en la laissant égoutter; faites-la bouillir dans l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts; vous la mettrez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron; vous presserez la fleur d'orange dans un linge pour en faire sortir l'eau, et la pilez dans un mortier pour mettre en marmelade, mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble, en versant le sucre plusieurs fois, sur un très-petit feu, sans qu'elle bouille ni même qu'elle frémisse, dressez dans les pots, jetez par-dessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

Marmelade d'abricots sans façon.

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop mûrs, et les mettez dans un chaudron bien propre, cassez les noyaux, ôtez-en la peau et les coupez très-fin pour les mettre aussi avec les abricots, pilez quatre livres et demie de sucre pour le mettre avec les abricots; mettez votre chaudron sur un feu clair, et remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond; lorsque les abricots sont avancés de cuire, descendez de tems en tems le chaudron pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade, faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance, vous la mettrez ensuite dans les pots. Cette façon, quoique simple, est très-bonne.

Marmelade de prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade, passez-les dans un tamis, et remettez sur le feu ce que vous aurez passé, et le faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête à s'attacher à la

poêle, ensuite vous la pesez et mettez autant de sucre pesant que vous avez de marmelade, mettez le sucre sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites-le bouillir et bien écumer. Vous connaîtrez quand il sera cuit en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans du sucre, et après dans la même eau; si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettrez votre marmelade pour la délayer avec le sucre en les remuant sur le feu jusqu'à ce qu'elle frémisse, mettez-la dans les pots; quand elle est froide, jetez un peu de sucre fin dessus.

Marmelade de poires.

Faites cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres, la quantité de poires de rousselet que vous voudrez, ôtez-en la peau, et n'en prenez que la chair que vous passez dans un tamis, mettez-la sur le feu et la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle, ensuite vous la pesez et mettez autant de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites bouillir et écumer, faites bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans et la secouant, il s'enlève des étincelles qui se tiennent ensemble, mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle frémira, vous la mettrez dans les pots, et quand elle sera froide, vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

Marmelade de pêches.

Pelez des pêches qui ne soient pas trop mûres; après avoir ôté les noyaux, vous les coupez en petits morceaux, ensuite vous ferez cette marmelade comme les abricots sans façon.

Marmelade d'épine-vinette.

Faites cuire une livre et demie de sucre comme pour la marmelade de poires, ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette façon: ayez une livre d'épine-vinette toute gratinée, que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau, et la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la au tamis, et la pressez jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, remettez sur le feu ce qui a passé

au travers du tamis pour le faire bouillir en tournant toujours, ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, et la mettrez dans les pots.

Marmelade de verjus à la bourgeoise.

Prenez du verjus, qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr, ôtez-en la grappe et le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir; lorsque le verjus commence à pâlir et qu'il a monté sur l'eau, jetez-y un peu d'eau fraîche et le descendez du feu, couvrez jusqu'à ce qu'il soit revenu vert, et au cas qu'il ne redevînt point assez vert, vous le laissez dans la même eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le redevienne assez; après vous l'égouttez et le passez au travers d'un tamis en le pressant avec une cuillet de bois, pesez cette marmelade pour la mettre dans une poêle avec autant pesant de sucre fin; faites-les bouillir jusqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, et l'apuyant contre un autre, les deux doigts se collent sans beaucoup de résistance, vous la mettrez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Marmelade de coings.

Prenez la quantité de coings que vous voudrez, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient froids, vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs et les peaux, écrasez-les et les passez dans un tamis, mettez ce que vous avez passé sur le feu, et le tournez jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse, pesez-la et mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, faites-le cuire comme pour la marmelade de poires; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer ensemble sur le feu, et la retirez quand elle commencera à frémir pour la mettre dans les pots.

Marmelade de pommes.

Faites bouillir des pommes de reinettes entières dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez

au travers du tamis en pressant fort, mettez ce que vous avez passé dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que la marmelade, mêlez-les ensemble en les remuant avec une spatule ou une cuiller de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours; lorsqu'elle commence à bouillir, vous l'ôtez et la mettez dans les pots, quand elle est un peu refroidie; ne les couvrez que lorsqu'ils sont froids. Vous trouverez la cuisson du sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus, ci-après.

Marmelade de verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûr, dont vous aurez ôté la grappe; lorsqu'il sera prêt à bouillir, vous ôtez du feu, et le couvrez pour le faire reverdir, laissez dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, retirez-le pour le passer au tamis et en tirez le plus de marmelade que vous pourrez, en le pressant fort avec une cuiller; mettez cette marmelade dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; sur une livre, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre; remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en la remuant jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous la mettrez dans les pots.

Le sucre à la grande plume se fait après l'avoir fait clarifier; vous le faites bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre et la secouant, il s'élève en l'air de grosses boules et de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous ôtez promptement le sucre du feu.

Confiture de marmelade d'abricots.

Pelez les abricots, ôtez les noyaux; pour une livre de fruits, mettez trois quarterons de sucre que vous clarifierez; ensuite faites-les cuire au gros boulet que vous connaîtrez en mettant votre écumoire dans le

sucre, et en la retirant, soufflez dessus; vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson; alors vous y mettrez vos abricots, et vous les ferez bouillir en remuant avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts, mettez-la de suite dans les pots.

Confiture de cerises.

Prenez des cerises la quantité que vous en voulez faire; ôtez-en les queues et les noyaux, réglez-vous pour les faire de la façon des abricots, tant pour la cuisson que pour la dose du sucre.

Confiture de gelée de groseilles.

Clarifiez votre sucre, comme il est dit ci-devant, et mettez livre de sucre pour livre de fruit; vous ferez cuire votre sucre au café, que vous connaîtrez, en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche; vous tremperez les doigts dans votre sucre, que vous remettrez sur le champ dans le gobelet; et si votre sucre sèche dans l'eau, et qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est tems de mettre le fruit dans votre poêle, faites-lui faire deux bouillons couverts; retirez votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis, et la mettez de suite dans les pots.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots; vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour que la confiture se conserve mieux, *c'est ce que vous* observerez à toutes sortes de confitures.

Confiture de gelée de pommes.

Elle se fait comme celle de groseilles, excepté qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, et vous la passerez après dans un linge blanc; pressez-la un peu: vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre; la cuisson est de même que celle des groseilles: vous connaîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poêle que vous retirerez; et si, en la levant et la tenant un peu penchée, votre gelée

tombe en perles, celá marque qu'elle est assez cuite; vous la mettrez de suite dans les pots.

Confiture de verjus.

Vous ôterez les pépins de votre verjus, et mettrez pour livre de verjus une livre de sucre; prenez une partie de verjus, que vous mettrez dans la poêle et une partie de sucre par-dessus, qui doit être en poudre, vous mettrez ainsi votre verjus et votre sucre lit par lit jusqu'à définition, alors vous mettrez votre verjus sur un petit feu pour le faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien vert: c'est à quoi vous connaîtrez qu'il est dans sa parfaite cuisson; et mettrez tout de suite dans les pots.

Confiture de verjus entier.

Pour livre de fruit, une livre de sucre en poudre, mettez le tout dans une poêle, et les faites cuire sur un bon feu; faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts; et si le verjus n'est pas bien vert, il faut le laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce qu'il soit vert, et le mettez de suite dans les pots.

Confiture de gelée de groseilles à la bourgeoise.

Clarifiez votre sucre; prenez les groseilles que vous mettrez dans la poêle, et les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux; vous les mettrez ensuite égoutter sur un tamis, vous mesurerez votre jus de groseilles, et vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poêle bien propre que vous ferez cuire au café; vous connaîtrez sa cuisson, comme il est dit plus haut; vous y mettrez votre jus de groseilles, et ferez faire deux bouillons couverts, vous l'écumerez, et mettrez votre gelée dans vos pots.

Confiture de gelée de muscat et de verjus.

La gelée de muscat et de verjus se fait comme celle de groseilles à la bourgeoise.

Ratafia de raisin muscat.

Prenez du raisin muscat très-mur, mettez-le dans une terrine pour l'écraser et en tirer le plus de jus possible, passez-le au tamis, mesurez ce jus pour y

mettre avec, autant d'eau-de-vie, un quarteron de sucre par pinte, vous y mettrez à proportion un peu de macis, de la cannelle et clous de girofle, mettez le tout dans une cruche bien bouchée, pour le faire infuser cinq ou six jours, en le remuant tous les jours; ensuite vous le passerez à la chausse: lorsqu'il sera clair, vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Confiture d'abricots verts et amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes, comme il est marqué ci-devant pour les compotes d'abricots verts, faites-les cuire dans de l'eau de la même façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elle entre facilement, et que l'abricot tombe de lui-même.

Clarifiez du sucre, et mettez livre de sucre pour livre de fruit; faites bouillir le sucre pendant quatre ou cinq heures de suite, soir et matin, sans le fruit, que vous mettez égoutter sur un tamis, vous le remettez dans une terrine, et vous jetterez dessus votre sucre un peu plus que tiède. Quand vos abricots et vos amandes seront bien verts, votre confiture sera faite.

Confiture de prunes.

Prenez telles prunes que vous voudrez, comme de perdrigon, de reine-claude, de mirabelle ou d'autres sortes; faites-les blanchir; quand elles seront bien mollettes, vous les retirerez avec une écumoire, et les mettrez dans de l'eau fraîche.

Clarifiez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, mettez-les dans un vase bien propre une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, et vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiède, tous les jours, soir et matin, pendant quatre ou cinq jours; mettez égoutter vos prunes sur un tamis, et faites bouillir votre sucre que vous écumerez toutes les fois, et remettrez vos prunes dans le vase et le sucre par-dessus, un peu plus que tiède. Il faut que la reine-claude soit verte, et les autres prunes de leur couleur. A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en sirop à la der-

nière

nière cuisson, vous le ferez assez cuire, en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser, alors vous le jetterez sur vos prunes tout bouillant.

Confiture d'abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié se font de la même façon que les confitures de prunes.

Confiture de poires de rousselet.

Les confitures de poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots comme il est dit pour les confitures de prunes; vous les mettrez ensuite sur le feu avec le sirop; quand ils bouilliront, vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie pour en faire un bouilloh, et vous les retirerez et les mettrez dans des pots.

Il n'en faut qu'une pinte par cent, et quand vous mettrez l'eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer la poêle de dessus le feu, parce que le feu y prendrait, alors il faudrait avoir un torchon blanc, le mouiller et en couvrir votre poêle, et le feu s'éteindra, mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafia d'abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez et concassez; mettez-les dans une cruche avec les abricots, et deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de canelle, huit clous de girofle, très-peu de macis; bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines, ayant soin de remuer souvent la cruche; après vous les passerez à la chausse pour les mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de rousselet à l'eau-de-vie.

Elles se font comme les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles espèces qu'elles soient, se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

un petit jus de citron, et en servant vous y ajouterez du sucre fin.

Compote de groseilles vertes.

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par les côtés avec un cure-dent pour en faire sortir les pépins, mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu et les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus; ensuite vous les descendrez du feu et y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre et un peu de sel; laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides, pour qu'elles aient le tems de redevenir vertes, retirez-les après pour les mettre dans l'eau fraîche; pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites-le bouillir et écumer jusqu'à ce qu'il soit clair, mettez-y les groseilles égouttées, et les faites bouillir, qu'elles ne fassent que frémir; ensuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier; achevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il soit en sirop, mettez-le sur les groseilles.

Marmelade d'amandes vertes et d'abricots verts.

Prenez des amandes ou des abricots verts; elle se fait de la même façon; il faut ôter le duvet, comme il a été dit plus haut, faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraîche, et les mettez égoutter, ensuite vous les écrasez pour les passer dans un tamis, mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher, en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle, après vous pesez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu avec un demi-setier d'eau; faites bouillir et écumer; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre et les retrempez dans l'eau, le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net; mettez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre sans qu'elle bouille, sur un feu doux, et la mettez après dans les pots.

Marmelade de fraises.

Epluchez et lavez demi-livre de fraises; faites-les égoutter et les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir et bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et la secouant, il en sorte de longues étincelles; mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant sur un moyen feu sans qu'elle bouille, et la mettez dans les pots; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de même que pour les fraises; quand il est cuit, mettez-y les framboises préparées de cette façon: épluchez deux livres de framboises et les passez au tamis pour les mettre en marmelade, mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle, mettez-la dans le sucre et lui ferez faire quelques bouillons, en la remuant, et la mettrez après dans vos pots.

Marmelade de cerises.

Faites cuire deux livres de sucre de même que pour la marmelade de fraises; mettez-y quatre livres de cerises, après leur avoir ôté les noyaux et les queues, remuez-les avec le sucre, et les faites bouillir jusqu'à ce que le sirop se colle dans les doigts; ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleur d'oranges.

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites-le bouillir et bien écumer; après vous continuerez à le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et la secouant sur le sucre, vous soufflez au travers des trous, il en sort de petites étincelles de sucre; vous y mettrez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon: prenez une demi-livre de fleurs d'oranges épluchée, faites-la bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau,

queur par le coton ou par le papier gris, et la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de boucher.

Propriété du vespetro.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestion et vomissement, colique, obstruction, point de côté et de mamelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate et de dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatisme, courte haleine, fait mourir les vers des petits enfans en leur en faisant prendre une cuillérée pendant quatre ou cinq matinées, préserve du mauvais air en en prenant une cuillérée avant de sortir, et en s'en frottant le nez et les tempes; cette liqueur a satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin.

Ratafia de noyaux et de graines.

Pour faire le ratafia de noyaux, prenez une livre d'amandes d'abricots, et en choisissez les plus beaux et les meilleurs.

Faites-les infuser dans deux pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un peu de cannelle, pendant huit jours, vous le passerez ensuite à la chausse et qu'il soit clair, et le mettez dans des bouteilles; les ratafias de graines et autres noyaux se font de même.

Ratafia de fleurs d'orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de sucre, mettez-les infuser vingt-quatre heures, et ensuite passez-les à la chausse comme les autres.

Autre ratafia de fleurs d'orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre et demie de sucre, mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures, ensuite vous l'ôtez du feu et le laissez refroidir dans la cruche avant de le passer au clair.

Ratafia de coings.

Prenez de bons coings que vous pilerez après en

avoir ôté les pépins et la pelure, pressez-les bien dans un torchon neuf, mesurez le jus que vous en tirerez, mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus et un quarteron de sucre par pinte, de la canelle, de la coriandre, gingembre et macis, le tout modérement, vous ferez infuser le tout dix ou douze jours, bouchez la cruche où vous avez mis votre ratafia pour qu'il ne prenne point l'évent, il faut ensuite le passer à la chausse, et le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il sera bien bouché, vous le mettrez à la cave; plus il sera vieux, meilleur il sera.

Ratafia de fleurs d'orange.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et soufflant au travers des trous, il en sorte de grosses étincelles de sucre; ôtez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange, faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le sucre, ôtez-les du feu et les couvrez bien, laissez-les dans le sucre cinq ou six heures, ensuite vous les remettrez sur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie, laissez-les sur le feu, seulement le tems qu'il faut pour que le sucre soit mêlé avec l'eau-de-vie, après vous passez votre ratafia dans une serviette, et le mettrez dans des bouteilles; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder les fleurs d'orange qui ont servi à faire ce ratafia, après qu'elles sont bien pressées, prenez demi-livre de sucre que vous mettez dans une poêle avec un peu d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant deux doigts dans l'eau, les mettant dans le sucre et les trempant dans l'eau fraîche, le sucre qui tient à vos doigts se casse net; vous y mettrez les fleurs d'orange et lui ferez faire un petit bouillon, ôtez-les du feu et les remuez jusqu'à ce que le sucre devienne en poudre, et les mettez après sur un tamis; ayez soin de mettre quelque chose dessous pour

ne pas perdre le sucre qui passe au travers ; ces fleurs d'orange se conservent dans un endroit sec ; elles servent pour mettre dans des crêmes et à tout ce qui a besoin de fleurs d'orange hachées.

Ratafia d'anis.

Pour faire deux pintes de ratafia d'anis, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé et clair, ensuite vous faites bouillir un demi-setier d'eau ; mettez-y trois onces d'anis, ôtez-le du feu sans qu'il bouille ; laissez-le infuser un quart-d'heure et le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie, remuez le tout avant de le mettre dans une cruche ; bouchez bien la cruche et la mettez au soleil ; laissez infuser le ratafia pendant trois semaines ; avant de le mettre dans les bouteilles, vous le passerez dans une serviette ou une chausse.

Ratafia de genièvre.

Pour faire trois pintes de ratafia de genièvre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une poignée de genièvre, une livre et demie de sucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien écumé et clair ; bouchez bien la cruche et la tenez dans un endroit chaud environ cinq semaines avant de le passer à la chausse ou dans une serviette ; quand il est bien clair vous le mettez dans des bouteilles bien bouchées. Ce ratafia est stomacal, quand il est gardé long-tems.

Ratafia de bigarades et de citrons.

L'un et l'autre se font de même : prenez huit bigarades ou huit citrons : pelez-les légèrement sans anticiper sur le blanc ; coupez cette pelure en petits zestes et les mettez dans une cruche avec une chopine d'eau-de-vie, et les faites infuser ensemble trois semaines, ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau ; faites-les bouillir ensemble et bien écumer, mettez-les dans la cruche avec de l'eau-de-vie, et les laissez encore infuser douze ou quinze jours, après vous les passez pour les mettre

dans des bouteilles: il doit être gardé plusieurs années.

Ratafia de noix.

Lorsque les noix sont formées, vous en prenez une douzaine entière, fendez-les par la moitié, et les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie; bouchez la cruche et la tenez dans un endroit frais pendant six semaines; remuez de tems en tems la cruche; ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites bouillir et écumer; après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous y mettrez le sucre avec un morceau de cannelle et une pincée de coriandre, laissez encore infuser environ un mois, et vous tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Toutes sortes de sirops pour l'hiver, comme fraises, groseilles, framboises et mûres.

Prenez deux livres de sucre pour une livre de fruit, vous ferez cuire votre sucre au café, comme pour la gelée de groseilles, et ensuite vous y mettrez une livre de fruit, et d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le retirerez du feu et le mettrez égoutter sur un tamis; quand il sera froid, mettez-le dans des bouteilles, bouchez-les seulement avec du papier; vous en ferez de l'eau pour boire ou pour glacer.

Sirop violat.

Sur un quarteron de violettes épluchées que vous mettrez dans une terrine, versez un demi-setier d'eau bouillante, mettez quelque chose de propre sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau, couvrez-les et les mettez sur de la cendre chaude pendant deux heures; ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge que vous pressez fort pour faire sortir l'eau; cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte: si vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres et demie de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau; faites-le bouillir et écumer; alors vous y versez votre eau de violettes. Ayez soin que votre sirop ne bouille pas; quand ils seront bien incorporés

ensemble, mettez le sirop dans une terrine, couvrez la terrine et la mettez sur une cendre chande pendant trois jours, que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez, sans être trop chaud; vous connaîtrez que le sirop sera fait, en mettant deux doigts dedans, et les retirant l'un contre l'autre; s'il se forme, en les séparant, un fil qui ne se rompt pas, vous le mettrez en bouteille.

Sirop de cerises.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres et bien saines, ôtez les queues et les noyaux, et les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau; faites-les bouillir huit ou dix bouillons et les passez au tamis, mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau, faites-le bouillir et bien écumer; vous y mettrez de suite le jus de cerises; faites-les bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'elles aient pris la consistance d'un sirop fort.

Sirop d'abricots.

Suivant le tems que vous voulez garder les *sirops*, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruit: pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux; coupez aussi les abricots en petits morceaux; mettez deux livres de sucre dans une poêle avec un verre d'eau et le faites cuire comme le précédent sirop de cerises; mettez-y les abricots avec les noyaux, faites-les cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que, prenant du sirop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il se forme, en les ouvrant, un fil qui se soutienne un peu sans se rompre; alors vous le passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre sirop de cette façon: après avoir coupé les abricots et les noyaux, comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade; passez-les dans un tamis

pour en passer tout le jus en l'exprimant fort, faites-les reposer et les passez dans une serviette ; vous mettrez ensuite ce jus dans le sucre pour le faire bouillir jusqu'à la consistance d'un sirop fort.

Sirop de mûres.

Prenez deux cents belles mûres bien noires, mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau, faites-les bouillir cinq à six bouillons, jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout le jus, et le repassez une seconde fois dans un tamis plus serré, prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites-le bouillir et écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant deux doigts dans de l'eau, et les mettant dans le sucre, vous les retrempez dans l'eau fraîche, le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net ; mettez-y votre eau de mûres, faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre ; ayez attention qu'elle ne bouille point, vous le mettrez après dans une terrine bien couverte pour le mettre sur la cendre chaude pendant trois jours, et l'entretiendrez d'une chaleur égale le plus que vous pourrez sans être brûlante; vous le mettrez dans des bouteilles, et ne le boucherez que quand il sera froid.

Sirop de verjus.

Prenez deux livres de cassonade que vous mettrez sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites bouillir et écumer ; mettez-y du verjus préparé de cette façon : prenez deux livres de verjus bien vert et gros, ôtez-en les grappes et les pilez, exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré, laissez-le reposer et le tirez au clair, mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en sirop fort.

Sirop de coings.

Prenez une douzaine de coings très-mûrs, ôtez-en les cœurs et les peaux, pilez la chair et la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras, laissez reposer le jus et le tirez au clair ; sur un demi-setier,

vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire de la même façon que celle de sirop de verjus ; quand votre cassonade aura son degré de cuisson, vous y mettrez le jus de coings, que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop ait la même consistance que le précédent.

Sirop de guimauve.

Faites cuire une livre de cassonade, ensuite vous y mettez une eau de guimauve faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racine de guimauve hachée, après l'avoir ratissée et lavée, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts, ensuite vous la mettrez dans un torchon pour la tordre, laissez-la reposer et la tirez au clair, prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un sirop fort.

Sirop de pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien saines, coupez-les en tranches minces, et les faites cuire avec un demi-setier d'eau ; quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre, et en exprimer tout le jus, laissez reposer ce jus et le tirez au clair ; sur un demi-setier vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que celui pour le sirop de cerises ; quand il sera à son point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes et les faites bouillir ensemble.

Sirop de citron.

Le sirop de citron ne se fait ordinairement que lorsqu'on veut s'en servir ; pour cet effet, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poêle avec un petit verre d'eau ; faites le bouillir et écumer ; alors vous y mettez le jus d'un petit citron ; faites faire encore quelques bouillons, et vous en servez.

Sirop de capillaire.

Prenez une once de feuilles de capillaire, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante et les retirez dans le moment pour les mettre infuser au moins

douze heures sur la cendre chaude, et les passez dans un tamis, ensuite vous les mettrez dans un sucre préparé de cette façon : mettez une livre de sucre dans une poêle avec un bon verre d'eau, faites-le bouillir et écumer, mettez-y votre eau de capillaire sans les faire bouillir ; vous les ôterez aussitôt qu'ils seront mêlés ensemble pour les mettre dans une terrine que vous couvrez et mettez sur de la cendre chaude, que vous entretiendrez d'une chaleur égale, sans être brûlante, pendant trois jours ; vous les mettrez dans les bouteilles, et ne les boucherez que lorsqu'elles seront froides.

Sirop d'orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de sirop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée ; sur une demi-livre d'amandes douces, vous mettrez deux onces de graines des quatre semences froides, et une demi-once d'amandes amères, mettez les amandes dans de l'eau bouillante et les retirez du feu ; vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement ; et à mesure que vous ôtez les peaux, jetez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides, pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient très-fines ; et pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de tems en tems une demi-cuillérée à bouche d'eau ; ensuite vous les délayez dans un bon demi-setier d'eau tiède, mettez-les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures, passez-les dans une serviette ouvrée, en les bourrant avec une cuiller de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes ; ensuite vous prenez une livre de sucre que vous faites cuire comme celui du sirop de capillaire, et le finissez de la même façon sur la cendre chaude.

Sirop de coquelicot.

On en fait un sirop qui est bon pour le rhume : prenez-en une demi-livre que vous mettrez dans une terrine ; et versez dessus une chopine d'eau bouillante ; laissez-le infuser pendant vingt-quatre heures sur de

la cendre chaude, ensuite vous le ferez bouillir deux bouillons, et le passerez dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites le bouillir et bien écumer, mettez-y après votre eau de coquelicot et les faites bouillir ensemble jusqu'à la consistance d'un sirop; le sirop de fleurs de pêcher se fait de la même façon.

Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine.

Coupez et lavez un gros chou rouge, mettez-le dans une marmite avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, et qu'il ne reste tout au plus qu'une chopine d'eau; passez le chou dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, laissez-le reposer et le tirez au clair, prenez une livre de miel de Narbonne que vous mettez dans une poêle avec un verre d'eau, faites-le bouillir en l'écumant souvent; lorsque le miel sera bien clair, mettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir ensemble jusqu'à la consistance du sirop précédent.

DES CONSERVES.

Conserve de violettes.

Prenez une feuille de papier blanc que vous laisserez en double, et la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un pouce, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de le faire bouillir, jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans, et la secouant d'un revers de main, il s'élève en l'air de longues étincelles; vous l'ôtez du feu, et quand il sera à demi-froid, vous y mettrez des violettes préparées de cette façon: prenez deux onces de violettes épluchées que vous pilez très-fin dans un petit mortier, délayez-les avec le sucre en les remuant promptement avec une cuiller de bois ou une spatule, sans les remettre au feu, et les versez tout de suite dans le moule de papier; quand elles seront presque froides,

des, vous passerez le couteau par-dessus en marquant des façons en carré ou en long, et quand elles seront tout-à-fait froides, vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

Conserve de groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges, ôtez-en les grappes et les mettez sur le feu avec un verre d'eau, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau, passez-les dans un tamis en les pressant fort, et qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez-y tout ce que vous aurez passé sur le feu et le faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, ôtez-le du feu, et y mettez la marmelade de groseilles, remuez-les ensemble jusqu'à ce qu'il se forme une petite glace dessus, dressez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

Conserve de framboises.

Faites cuire une livre de sucre comme pour la conserve de groseilles, et vous y mettrez des framboises préparées de cette façon : écrasez et passez au tamis une livre de framboises avec deux onces de groseilles rouges, le tout épluché, et mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poêle sur le feu pour le faire dessécher, vous les mettrez dans le sucre, et finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles ; prenez une livre de belles cerises, ôtez-en les queues et les noyaux, mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau, ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher ; finissez comme ci-dessus.

Conserve de fleurs d'oranges.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un grand verre d'eau, faites bouillir et écumer, ensuite

vous l'ôtez du feu et y mettez des fleurs d'orange préparées de cette façon : prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'orange, coupez-les de quelques coups de couteau et les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron, mettez-les dans le sucre et les remuez sans être sur le feu jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poêle, alors vous les versez tout de suite dans le moule de papier comme les précédentes.

Conserve d'abricots.

Faites cuire une livre de sucre comme celui de la conserve de violettes ; quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots suivant leur grosseur, qui ne soient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux et les peaux, coupez-les par morceaux et les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée et épaisse, mettez-la dans le sucre, et finissez comme celle de groseilles.

Conserve de pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

Conserve de verjus.

Faites cuire une livre de sucre comme celui de la conserve de violettes ; quand il sera à son point de cuisson, vous l'ôtez du feu et le remuez environ deux minutes, et ensuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon : prenez une livre de verjus mûr, ôtez-en la grappe et le mettez sur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, et le mettez dans un tamis pour le presser fort jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux et les pépins ; remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, vous la mettez dans le sucre et les remuez bien ensemble jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poêle, versez-la tout de suite dans le moule comme celle de violettes.

Conserve de guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre

de guimauve ; après l'avoir ratissée et lavée, faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la dans un tamis en la pressant fort, remettez sur le feu ce que vous avez passé, remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; faites cuire une livre de sucre, de la même façon que celui de la conserve de groseilles, mettez-y de la marmelade et la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poêle ; versez-la dans le moule.

Conserve de raisins.

Ordinairement pour toutes sortes de confitures de raisins l'on prend du muscat parce qu'il est le meilleur ; prenez une livre et demie de raisins, ôtez-en les grappes, mettez-les sur le feu pour les faire crever, ensuite vous les passez à force dans un tamis jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux et les pépins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez passé sur le feu, et les faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse ; faites cuire une livre de sucre ; quand il est à son point de cuisson, mettez-y la marmelade et la finissez de même.

Conserve d'oranges.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau ; faites-le bouillir sans l'écumer, ôtez-le du feu ; quand il sera à moitié froid, vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce râpée très-fin que vous mettrez dedans, et la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir ; versez la conserve dans le moule. Celles de citron et de bigarade se font de même.

Conserve de café et de chocolat.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer ; ôtez-le du feu et le laissez un peu refroidir, mettez-y une once de café moulu et les remuez ; quand ils seront bien mêlés, vous verserez la conserve dans le moule. *La conserve de chocolat* se fait de même, excepté qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat râpé très-fin pour une livre de sucre.

Pâtes d'amandes pour faire de l'orgeat

Prenez une livre d'amandes douces que vous émondez, en les mettant tremper dans l'eau chaude, vous ôterez la peau de dessus et après vous les ferez piler, en y mettant de tems en tems un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Quand elles seront bien pilées vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilé; vous ferez une pâte du tout, pour vous en servir quand vous voudrez.

Cette pâte se garde six mois et près d'un an.

Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un morceau gros comme un œuf que vous délayerez dans trois demi-setiers d'eau que vous passerez dans un serviette.

Des gâteaux de fleurs d'oranges.

Faites un moule de papier de la grandeur des gâteaux de moyenne grandeur; mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer; mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleurs d'oranges, et les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il était; quand vous avez mis les fleurs d'oranges, alors vous les retirez du feu, et les remuez promptement avec une spatule, en frottant tout autour de la poêle et au milieu, jusqu'à ce que vous voyez que le sucre commence à monter; vous y jetez promptement un peu de sucre fin délayé avec du blanc d'œufs pas plus clair qu'une crême double, que vous avez tout prêt; remuez promptement et versez votre gâteau dans le moule, tenez le cul de la poêle sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'il ne tombe. Les gâteaux de violettes se font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violettes il ne faut que trois quarterons de sucre : les gâteaux de fleurs d'oranges grillées se font de même, excepté que vous faites griller les fleurs d'oranges avec du sucre fin, avant de les mettre dans l'autre sucre.

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur et la qualité de biscuits que vous

voulez faire, vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée; prenez huit œufs que vous mettrez dans une balance et autant pesant de sucre de l'autre côté, pesez aussi de la farine en mettant la pesanteur de quatre œufs, et la mettez ensuite sur une assiette; cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, et les jaunes dans un autre avec le sucre, et un peu d'écorce de citron vert, hachée très-fin; battez les jaunes avec le sucre pendant demi-heure; ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le sucre, ensuite vous y mêlerez peu à peu et légèrement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits; vous avez des moules de fer-blanc ou de papier qui sont tout prêts et bien beurrés en dedans avec du beurre affiné; mettez-y votre pâte, ne les emplissez qu'un peu plus de moitié, jetez du sucre fin par-dessus et les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure; quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirerez des moules à demi-froids.

Biscuits à la cuiller.

Ils se font comme les précédens, excepté que la pesanteur de quatre œufs est suffisante; vous ne les mettez point dans les moules; lorsque votre pâte est faite, vous en prenez une cuillérée pour chaque biscuit et les couchez en long sur des feuilles de papier blanc, après avoir jeté du sucre fin dessus, vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédens; et quand ils sont cuits vous les enlevez de dessus le papier avec un couteau.

Biscuits à la liqueur.

Mettez cinq œufs dans une balance et autant pesant de sucre fin de l'autre côté, ôtez le sucre et pesez autant de farine, mettez le sucre dans une terrine avec de l'écorce de citron vert; hachée et de la fleur d'orange pralinée et hachée, et les cinq jaunes d'œufs; battez le tout jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes, après vous y mettrez la farine et les battrez encore ensemble; fouettez les blancs d'œufs

que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige, que vous les mêlez avec le sucre et la farine, pour les dresser. Pliez en long en façon de rigole deux feuilles de papier blanc, de largeur et hauteur d'un doigt, ensuite vous mettrez deux cuillerées de votre biscuit dans chaque rigole, jetez-y du sucre fin par-dessus et les faites cuire dans un four doux; quand ils seront de belle couleur, vous les enlevez du papier pour les mettre sur un tamis et les garder le tems que vous voulez dans un endroit sec; ils sont excellens pour tremper dans les liqueurs.

Biscuits légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleurs d'oranges pralinées et de l'écorce de citron vert, le tout haché très-fin; mettez-y aussi trois quarterons de sucre bien fin, mettez le tout ensemble, jusqu'à ce que le sucre soit mêlé avec les jaunes et un peu liquide; ensuite fouettez les blancs des dix œufs; quand il sont montés en neige, mêlez-les avec le sucre, mettez-y six onces de farine que vous jetez légèrement peu à peu et remuez à mesure avec le fouet; dressez-les dans des moules beurrés, saupoudrez-les de sucre fin, et les faites cuire dans un four doux.

Bisquits de confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une pincée de fleurs d'oranges pralinée, mettez-y deux cuillérées de marmelade d'abricots, trois onces de sucre fin, quatre jaunes d'œufs frais mettez les blancs à part; mêlez le tout et le passez dans un tamis, en le pressant avec une cuiller jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis; après vous y mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le reste; dressez les biscuits en long sur du papier blanc comme ceux à la cuiller; jetez un peu de sucre fin dessus pour les glacer, et les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de chocolat.

Prenez six œufs frais, cassez-en quatre pour mettre

les jaunes dans une terrine et les blancs dans une autre ; mettez avec les jaunes une once et demie de chocolat écrasé très-fin, avec six onces de sucre fin, battez le tout ensemble plus d'un quart d'heure, ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés ; après qu'ils seront bien mêlés, vous jetez peu à peu, en remuant toujours, six onces de farine ; dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la cuiller sur du papier blanc, ou si vous voulez dans de petits moules de papier beurré légèrement en dedans ; jetez un peu de sucre fin par-dessus pour les glacer ; faites-les cuire comme les précédens.

Biscuits d'amandes.

L'on en fait de deux sortes, d'amandes amères et d'amandes douces : ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez et pilez très-fin dans un mortier, et afin qu'elles ne tournent pas en huile vous y mettez de tems en tems une pincée de sucre fin, ensuite vous les battez pendant un quart d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs et quatre onces de sucre fin ; fouettez quatre blancs d'œufs, et les mêlez avec le reste de votre composition : vous avez des moules de papier faits en caisses, de grandeur, en carré, de deux doigts, beurrez-les légèrement en-dedans et y dressez vos biscuits, jetez par-dessus du sucre fin mêlé de moitié de farine, faites cuire dans un four très-doux ; quand ils seront d'une belle couleur, vous les ôterez du papier.

Ceux d'amandes amères se font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes amères, il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez sur cette dose pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reste à proportion, comme il est dit, pour les amandes douces.

Biscuits d'avelines.

Ils se font comme ceux d'amandes douces.

Biscuits à la Saint-Cloud.

Prenez deux onces de farine de riz passée au tamis fin, que vous mettez dans une terrine avec demi-livre

de sucre fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron vert, hachée très-fin, battez le tout ensemble un quart d'heure; ensuite vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés, dressez vos biscuits dans de petits moules de papier beurrés en dedans; faites-les cuire dans un four doux; quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les ôterez des moules, couvrez partout le dessus avec une glace faite de cette façon: mettez sur une assiette de terre ou de faïance la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre très-fin, battez-les bien ensemble avec une cuiller de bois, et pour bien blanchir votre glace vous y mettrez de tems en tems quelques gouttes de citron; quand elle sera bien blanche, vous la mettrez sur les biscuits, et les remettrez un instant dans le four pour la faire sécher.

DES CRÊMES DE DESSERT,

ET FROMAGE A LA CRÊME.

Crême de fraises.

Prenez un demi-setier de fraises épluchées, *lavées* et égouttées que vous pilez dans un mortier, faites bouillir trois demi-setiers de crême avec un demi-setiers de lait et du sucre, laissez un peu refroidir et y mettez vos fraises pour les délayer ensemble; délayez aussi gros comme un grain à café de présure que vous mettrez dans la crême; quand elle ne sera plus que tiède, passez-la de suite dans un tamis et la mettez dans un compotier qui puisse aller sur la cendre chaude, couvrez-le d'un couvercle et un peu de cendre chaude dessus; quand elle sera prise vous la mettrez dans un endroit frais ou sur de la glace, jusqu'à ce que vous serviez.

Crême de framboises.

Elle se fait comme celle de fraises, excepté qu'en retirant la crême du feu, quand elle est assez réduite, vous y mettrez deux jaunes d'œufs frais, que vous délayez auparavant avec deux cuillerées de crême; remettez un instant sur le feu en remuant la crême seulement pour faire cuire les œufs sans bouillir, de

crainte qu'elle ne tourne, ensuite vous finirez comme la précédente.

Crême fouettée.

Prenez une pinte de bonne crême; mettez-la dans une terrine avec un peu de fleurs d'orange pralinée, hachée très-fin, un demi-quarteron de sucre fin, gros comme une noisette de gomme adragante pulvérisée: fouettez votre crême, et à mesure qu'elle mousse, vous l'enlevez avec un écumoire pour la mettre sur un tamis, vous continuez à fouetter la crême jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus dans la terrine; et si vous n'en avez point assez, vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, que vous fouetterez encore, dressez votre crême dans un compotier. Il y en a qui la garnissent de citrons confits coupés en filets, elle se sert plus communément dans son naturel: ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron vert, haché très-fin dans la crême avant de la fouetter, pour lors il n'est point besoin de la piquer de citrons confits, elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme, ou en forme de plusieurs petits rochers.

Crême à la portugaise.

Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranges, avec un demi-quarteron de sucre, deux œufs jaunes et blancs, fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crême soit épaisse; mettez le tout dans un compotier d'argent, et faites prendre votre crême sur une cendre chaude couverte d'un couvercle de tourtière avec un peu de feu dessus, quand elle sera prise, vous la mettrez rafraîchir sur la glace ou dans un endroit frais jusqu'à ce que vous serviez.

Crême fouettée de fraises et de framboises.

Fouettez trois demi-setiers de crême double, à mesure qu'elle mousse, vous la levez avec une écumoire pour la mettre dans un tamis; lorsque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraises ou framboise bien épluchées, passez-les dans un tamis en les pressant à force, mettez-y deux onces de sucre

fin que vous mêlez avec les fraises ou framboises. Ensuite vous mêlez le tout ensemble en le fouettant avec la crême un instant avant de servir, et le dressez ensuite dans le compotier.

Crême à la reine.

Prenez une pinte de crême que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre, faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, en l'ôtant du feu, vous y mettrez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranges, deux blancs d'œufs fouettés, remuez-la sur le feu avec le fouet, quand les blancs d'œufs seront cuits, dressez-la dans le compotier, et la faites rafraîchir avant de servir.

Fromage naturel à la crême.

Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiédir sur le feu, mettez-y en remuant le lait, gros comme un pois de bonne présure que vous délayez avec du même lait; faites prendre votre caillé sur un peu de cendres, en le couvrant et mettant un peu de cendres chaudes sur le couvercle; quand il est pris, vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier, fait pour ces petits fromages; quand il est bien égoutté, vous le pressez dans le compotier et le servez avec de bonne crême et du sucre fin dessus.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron vert, et le mettez dans une terrine avec trois demi-setiers de bonne crême bien épaisse, et gros comme un pois de gomme adragante en poudre, fouettez votre crême; à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier; si le panier n'est pas bien serré, il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelqu'autre linge clair; lorsque la crême est toute fouettée, vous laissez égoutter le fromage jusqu'à ce que vous serviez; vous le renversez dans un compotier et jetez du sucre fin dessus.

Fromage à la princesse.

Mettez sur le feu une chopine de crême avec une

pinte de lait, deux grains de sel, une écorce de citron vert râpée, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de sucre, faites bouillir ensemble et réduire à moitié, ôtez-la du feu; quand elle sera tiède, vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois de présure délayée avec une cuillérée d'eau; passez la crême au tamis et la remettez sur de la cendre chaude; quand elle sera prise en caillé, mettez-la dans un panier d'osier pour égoutter et prendre la forme d'un fromage; ensuite renversez-le dans un compotier ou une assiette.

Fromage à la Montmorency.

Mettez sur le feu chopine de crême avec deux onces de sucre; quand elle bouillira, ôtez-la pour la faire refroidir; ensuite vous y mettez une demi-cuillérée à café d'eau de fleurs d'orange, fouettez la crême avec un fouet d'osier, et à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin, continuez de fouetter jusqu'à ce que vous n'ayez plus de crême; laissez égoutter le fromage, et servez dans un compotier ou une assiette.

Fromage à la glace à la bourgeoise.

Prenez une chopine de crême, un demi-setier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de sucre, faites-lui faire cinq ou six bouillons et le retirez du feu, vous y mettrez ensuite quelques essences, comme fleurs d'orange, bergamotte, lime douce ou citron, et le mettrez après dans un moule de fer-blanc et les faites prendre à la glace; vous mettrez le moule dans un petit seau proportionné, après avoir mis dans le fond du seau de la glace pilée, une poignée de sel, ou salpêtre, vous continuerez à mettre autour du moule jusqu'en haut, de la glace et du salpêtre. Quand ce fromage est glacé et que vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, et le dresserez dans la jatte; il faut le manger de suite.

Cannellon de crême à la glace.

Les cannellons se font de la même façon que les fromages à la glace ; ce qui en fait la différence, ce sont les moules dans lesquels vous les faites glacer.

Glaces de toutes sortes.

En hiver vous vous servez de sirops d'hiver, et en été vous prenez des eaux d'été, comme il est dit ci-dessus, vous mettez de ces eaux dans des moules à glace, et à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de tems en tems.

Etant prises, vous les servirez dans les gobelets.

Il faut commencer les glaces une heure avant de les servir.

Massepains.

Faites piler une livre d'amandes douce ; après les avoir échaudées et émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant ; vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'orages confite et pilée : quand le tout est bien mêlé, mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, et les faites dessécher sur le feu ; mettez-les ensuite sur une table et les manîez avec du sucre fin ; mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains ; vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telles figures que vous voulez : ayez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, et y mêlez avec du citron vert haché ; trempez dedans les massepains et les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre ; dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre, et les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte, si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Goufres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez, et les délayez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron vert haché, de l'eau de fleurs d'o-

ranges

ranges et du sucre fin, délayez le tout ensemble et y mettez ensuite un peu plus de demi-setier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide; quand votre pâte est prête, vous faîtes chauffer le gaufrier sur un fourneau, et le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gaufres de tenir; quand votre gaufrier est chaud, vous y mettez de cette pâte dedans, une pleine cuiller à bouche, cela suffit; refermez votre gaufrier et le remettez sur le feu; quand elle sera cuite d'un côté, vous le retournez de l'autre; et la retirerez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois, courbez-les toutes chaudes, et quand elles seront toutes faites, mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez.

Vous pouvez les garder plusieurs jours; si vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amolliront pas.

Poires séchées à la façon de Rheims.

La poire de rousselet est celle que l'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Rheims; l'on fait aussi la même chose pour celle de doyénné, parce qu'elle est bonne; comme elle ne se conserve pas long-tems, par ce moyen on la conserve tant que l'on veut. Pelez les poires du haut en bas, ramassez un peu la queue et en coupez le petit bout, jettez-les à mesure dans l'eau fraîche; et ensuite faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, vous les retirez à mesure avec l'écumoire pour les jeter dans l'eau fraîche; quand elles seront égouttées, sur un demi-cent de poires que vous aurez, mettez une livre de sucre dans deux pintes d'eau; quand il sera fondu, vous y mettrez les poires pour les y laisser deux heures, ensuite vous les dressez sur des clayons la queue en haut, pour les mettre passer la nuit dans un four d'une chaleur douce, comme quand on a tiré le pain: le lendemain vous retrempez les poires dans le sucre et les remettez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours et la dernière fois vous ne les retirerez que quand

elles sont tout-à-fait sèches ; on les conserve dans un endroit sec autant que l'on veut.

Tablettes de réglisse pour le rhume.

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de rivière avec une livre de réglisse verte, ratissée et coupée par petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinettes ; faites bouillir le tout à très-petit feu quatre ou cinq heures, jusqu'à ce que cela soit bien cuit et réduit à moins de chopine d'eau ; ensuite écrasez le tout pour en passer à force de bras le plus que vous pourrez au travers d'un tamis ; mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié, et deux onces de gomme adragante fondue, faites dessécher cette composition sur le feu, en la remuant avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts, alors vous la renverserez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frottées avec de l'huile ; quand elle sera froide, coupez-la par tablettes pour les mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

Fruits secs sans être confits.

Prenez des cerises bien mûres et qu'elle ne soient point tournées ; arrangez-les sur des claies, sans les entasser les unes sur les autres ; vous laisserez les queues et les mettez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme celle où l'on vient de tirer le pain, vous les laisserez tant que le four aura de chaleur, vous les retirerez après pour les retourner, et les remettrez encore au four avec la même chaleur, jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez sèches ; vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets, et les serrerez dans un lieu sec.

Les prunes se sèchent de la même façon : il faut les cueillir très-mûres ; celles qui tombent d'elles-mêmes sont meilleures, parce qu'elles ont plus de chair et sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sèchent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées, vous les fendez par le milieu et en ôtez le noyau : quand elles sont

à moitié sèches, vous les mettez sur une table bien propre, et les aplatissez pour qu'elles sèchent également; vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Les abricots se font de la même façon, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se sèchent pelées et sans les peler; la première façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettrez avec les poires dans un chaudron plein d'eau; faites les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à mollir; vous aurez soin, en les pelant, de leur laisser les queues, et vous les ferez ensuite sécher au four, de la même façon que les prunes.

Confiture de campagne.

Prenez du vin doux appelé mou, vous ne pouvez le prendre trop doux; vous en prendrez un seau plus ou moins suivant la quantité que vous voulez faire de confitures; mettez-le dans une chaudière, faites-le bouillir sur un feu toujours clair, faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, et puisse confire le fruit pour être de garde.

Prenez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes ou coings, faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amolli, vous le pélerez ensuite, et le mettrez dans votre sirop de vin doux, et le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, et vous aurez soin de bien écumer; vous connaîtrez sa cuisson, quand vous mettrez du sirop sur une assiette; si vous le voyez demeurer en rubis, et qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture: vous la mettrez dans les pots, et la couvrirez quand elle sera froide.

Confitures au cidre.

Vous prendrez du cidre de poires fait sans eau pour faire cette confiture: celui de pommes n'est point assez doux: vous le faites réduire aux deux tiers avant d'y mettre votre fruit, vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles du vin doux.

Confitures au miel.

Mettez du plus beau miel la même doseque de sucre, parce que toutes les confitures se font aussi au miel.

Façon de s'en servir et de le clarifier: Mettez-le dans une poêle sur un fourneau; quand il bout, écumez le bien; vous connaîtrez sa cuisson, en mettant dessus un œuf de poule; s'il enfonce, sa cuisson est imparfaite; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, et vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits.

Faites attention que le miel est sujet à se brûler; et qu'il faut le faire cuire à petit feu, et avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Comment faire le raisinet.

Prenez la quantité de raisins que vous jugerez à propos; vous égrénerez ensuite et les presserez à mesure dans le chaudron où vous devez les faire cuire; mettez les sur un feu clair, et à mesure qu'ils bouillent, ôtez en les pépins le plus que vous pourrez avec une écumoire, laissez-les réduire au tiers, et vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'ils s'épaississent, remuez-les souvent avec une spatule de bois à mesure qu'ils s'épaississent, de crainte qu'ils ne brûlent; vous les retirerez ensuite pour les passer au travers d'un linge blanc en les pressant bien fort avec les mains; cela fait, remettez-les sur le feu pour leur faire faire quelques bouillons en les retournant continuellement jusqu'à ce qu'ils aient pris assez de consistance, vous les retirerez du feu pour les mettre tout de suite dans des terrines.

Quand il sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots; il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours, et les couvrir de papier en visitant de tems en tems votre raisinet; si le papier se moisit, vous l'ôterez et en remettrez d'autre; vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée: alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

CHAPITRE PREMIER.

INSTRUCTION sur les richesses que la nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année, *page* 7
Instruction pour ceux qui voudront servir une bonne table bourgeoise, 11
Table de douze couverts à dîner, *ibid.*
Table de dix couverts à souper, 12
Table de quatorze couverts et qui peut servir pour vingt à dîner, *ibid.*

CHAPITRE II.

ABRÉGÉ général pour toutes sortes de potages, 14
Potage aux choux, *ibid.*
Potage au coulis de lentilles, 15
Potage de croûtes, *ibid.*
Potage de croûtes à la purée verte, *ibid.*
Potage aux petits oignons blancs, *ibid.*
Potage de concombres, *ibid.*
Potage au riz, *ibid.*
Potage aux herbes, 16
Potage printanier en maigre, *ibid.*
Potage au riz et coulis de lentilles en maigre, 17
Potage au lait d'amandes, *ibid.*
Potage à l'eau pour collation, *ibid.*
Potage à la Vierge, 18
Potage à la citrouille, *ibid.*
Potage au lait, 19
Potages maigres de plusieurs façons, *ibid.*
Potages maigres aux oignons, 20
Potages de marrons en gras et en maigre, 21
Potages d'asperges à la purée verte, en gras et en maigre, *ibid.*
Potage au fromage, en gras et en maigre, 22

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

Du bœuf. 23
De la connaissance du bon bœuf, *ibid.*

De la dissection du mouton, 24
De la connaissance du bon mouton, *ibid.*
De la dissection du veau, *ibid.*
De la connaissance du veau, 25
De la dissection du cochon, *ibid.*
De la dissection du marcassin et du cochon de lait, 26
De la dissection de la volaille et du gibier, *ibid.*

CHAPITRE III.

DU BŒUF, 27
De la langue de bœuf, *ibid.*
Langue de bœuf en paupiettes, 28
Langue de bœuf au gratin, *ibid.*
Langue de bœuf à la persillade, 29
Langue de bœuf en brezolle et autres façons, *ibid.*
Cervelles de bœuf de plusieurs façons, *ibid.*
Palais de bœuf en menus droits et autres façons, 30
Palais de bœuf mariné, *ibid.*
Alumette de palais de bœuf, *ibid.*
Croquette de palais de bœuf, 31
Gras double à la bourgeoise, *ibid.*
Gras double à la sauce robert, *ibid.*
Terrine à la paysanne, 32
Rognons de bœuf à la bourgeoise, *ibid.*
Usage de la graisse de bœuf, *ibid.*
Queue de bœuf en hauchepot et autres façons, *ibid.*
Queue de bœuf en matelote, 33
Queue de bœuf à la sainte Menehoult, *ibid.*
Culotte de bœuf de plusieurs façons, 34
Culotte de bœuf à la braise aux oignons de Hollande, *ibid.*
Culotte de bœuf à la Cardinale, *ibid.*
Culotte de bœuf à l'Anglaise, 35
Culotte de bœuf au four, 36
Usage de la tranche de bœuf, *ibid.*
Saucissons de tranches de bœuf, *ibid.*
Usage de la pièce ronde, 37
Usage du giste à la noix, *ibid.*
Usage de la moelle de bœuf, *ibid.*

Aloyaux de plusieurs façons, 37
Usage du trumeau et des charbonnées, 38
Charbonnées de bœuf en papillotes, *ibid.*
Usage de la poitrine de bœuf, *ibid.*
Bœuf en miroton, *ibid.*
Tendons de bœuf à l'Allemande, 39
Bœuf au four, *ibid.*
Hachis de bœuf, 40

CHAPITRE IV.

DU MOUTON, *ibid.*
Rôts de biff de mouton de plusieurs façons, *ibid.*
Gigot de mouton à la Périgord, *ibid.*
Gigot aux légumes glacés, 41
Gigot à la persillade, *ibid.*
Gigot à la poêle, 42
Gigot à la Génoise, *ibid.*
Gigot à l'eau, 43
Gigot à l'Anglaise, *ibid.*
Gigot aux choux-fleurs, *ibid.*
Gigot aux choux-fleurs glacés de parmesan, 44
Gigot aux cornichons, *ibid.*
Gigot à la régence, *ibid.*
Gigot à la royale, 45
Gigot à la Mailly, 46
Gigot à la sultane, *ibid.*
Gigot panaché, *ibid.*
Du carré de mouton, 47
Carré de mouton en terrine à l'Anglaise, aux lentilles, *ibid.*
Carré de mouton au persil, 47
Carré de mouton à la Conti, 48
Carré et gigot de mouton aux concombres, *ibid.*
Carré de mouton en crépine, 49
Côtelettes de mouton à la poêle, 50
Côtelettes de mouton au gratin, *ibid.*
Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote, 51
Côtelettes de mouton à la purée de navets, *ibid.*
Côtelettes de mouton à la marinière, 52
Côtelettes de mouton à la pluche verte, *ibid.*

Côtelettes de mouton en robe-de-chambre, 53
Côtelettes de mouton au basilic, *ibid.*
Haricot de mouton, *ibid.*
Haricot de mouton distingué, 54
Epaule de mouton en ballon, *ibid.*
Epaule de mouton de différentes façons, 55
Epaule de mouton en croustade, *ibid.*
Epaule de mouton, à la Turque, *ibid.*
Epaule de mouton au four, 56
Epaule de mouton à la sainte-Menehoult, *ibid.*
Epaule de mouton à la roussie, 57
Hachis de mouton couvert, *ibid.*
Saucisson d'une épaule de mouton, 58
Du bout saigneux de mouton ou collet, *ibid.*
De la poitrine de mouton de plusieurs façons, *ibid.*
Du filet de mouton en brezolle, *ibid.*
Filet de mouton en paupiettes, 59
Filet de mouton en profitrol, *ibid.*
Langues de mouton de différentes façons, *ibid.*
Langues de mouton en papillotes, *ibid.*
Langues de mouton à la broche, 60
Langues de mouton à la Flamande, *ibid.*
Langues de mouton en cannellon; *ibid.*
Langues de mouton en surtout; 61
Langues de mouton à la poêle; *ibid.*
Langues de mouton à la Gascogne, 62
Langues de mouton au gratin, *ibid.*
Langues de mouton à la sainte-Menehoult, 63
Langues de mouton à la cuisinière, 63
Hatelet de langues de mouton, *ibid.*
Des pieds de mouton, comment les accommoder, 64
Pieds de mouton à la sainte Menehoult, *ibid.*
Pieds de mouton à la ravigote, *ibid.*
Pieds de mouton farcis, 65
Pieds de mouton à l'anglaise, *ibid.*
Pieds de mouton de différentes façons, 66
Pieds de mouton en surtout, *ibid.*
Pieds de mouton au gratin, *ibid.*
Pieds de mouton aux concombres, 67

Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets, 67
Pieds de mouton au basilic, *ibid.*
Pieds de mouton à la sauce robert, *ibid.*
Des rognons de mouton, comment les servir, 68
De la queue de mouton, *ibid.*
Queue de mouton de plusieurs façons, *ibid.*
Queue de mouton au riz, 69
Queues de mouton à la prussienne, *ibid.*
Queues de mouton aux choux à la bourgeoise, 70

CHAPITRE V.

DU VEAU, détail de ses parties, 71
De la tête de veau, comment l'accommoder, *ibid.*
Tête de veau farcie à la bourgeoise, *ibid.*
Tête de veau à la sainte-Menehoult, 72
Les yeux de veau, comment les servir, 73
Langue de veau de différentes façons, *ibid.*
Cervelle de veau en matelote, *ibid.*
Cervelle de veau au soleil, *ibid.*
Oreilles de veau de plusieurs façons, 74
Oreilles de veau aux pois, *ibid.*
Oreilles de veau au fromage, 75
Oreilles de veau à la tartare, *ibid.*
Fressure de veau à la bourgeoise, 76
Foie de veau de différentes façons, *ibid.*
Foie de veau à l'étuvée, 76
Foie de veau à la bourgeoise, *ibid.*
Foie de veau en crépine, 77
Foie de veau à l'italienne, *ibid.*
De la fraise de veau et des pieds, comment les accommoder, 78
Fraises de veau de différentes façons, *ibid.*
Beignets de fraises de veau, *ibid.*
Fraise de veau au gratin de fromage, 79
Pieds de veau de plusieurs façons, *ibid.*
Pieds de veau à la camargot, 80
Pieds de veau à la sainte-Menehoult, *ibid.*
Pieds de veau frits, *ibid.*

Usage des ris de veau, et comment les accommoder, 81
Ris de veau à la pluche verte, *ibid.*
Ris de veau à la Lyonnaise, *ibid.*
Ris de veau aux fines herbes, 82
Ris de veau en caisses, *ibid.*
Ris de veau en hatelet, 83
Ris de veau frits, *ibid.*
Ris de veau en ragoût, 84
Du rognon de veau, *ibid.*
Longe de veau de plusieurs façons, 85
Casi de veau à la crême, *ibid.*
Casi glacé, *ibid.*
Casi à la daube, *ibid.*
Casi à l'étouffade. *ibid.*
Poitrine de veau de différentes façons, 86
Poitrine de veau au roux, *ibid.*
Tendons de veau au vert pré, 87
Poitrine de veau au basilic, 88
Poitrine farcie, *ibid.*
Poitrine à l'allemande, *ibid.*
Tendons de poitrine à l'allemande, 89
Poitrine à la braise, *ibid.*
Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois, *ibid.*
Côtelettes de veau à la lyonnaise, *ibid.*
Côtelettes de veau grillées, 90
Côtelettes de veau au petit lard, *ibid.*
Côtelettes de veau marinées, *ibid.*
Côtelettes en poirées, 91
Côtelettes en papillotes, *ibid.*
Filet de veau tôt fait, *ibid.*
Rouelle de veau à la couenne, *ibid.*
Rouelle de veau à la crême, 92
Pain de veau, *ibid.*
Paupiettes, *ibid.*
Paupiettes à la braise, 93
Brezolles, *ibid.*
Noix de veau en caisse, 94
Noix de veau à la Chantilly, *ibid.*

Usage du cuisseau de veau, 94
Coulis bourgeois et autres, *ibid.*
Rouelle de veau entre deux plats, 95
Fricandeaux de veau à la bourgeoise, *ibid.*
Noix de veau aux truffes à la bonne femme, *ibid.*
Gelée pour les malades, 97
Epaule de veau, comment l'accommoder, *ibid.*
Epaule de veau à la bourgeoise, *ibid.*
Du collet de veau ou carré, 98
Carré de veau à la bourgeoise, *ibid.*
Carré de veau à la broche aux fines herbes, *ibid.*
Côtelettes de veau à la poêle, 99
Côtelettes de veau à la cuisinière, *ibid.*
Côtelettes de veau au vert pré, 100
De la moëlle dite amourette, *ibid.*
Queues de veau de plusieurs façons, *ibid.*
Queues de veau à la sainte Menehoult, *ibid.*
Queues de veau aux choux et petit lard, 101
Casserole, *ibid.*
Rissoles, 102
Hachis de toutes sortes de viandes, *ibid.*

CHAPITRE VI.

DU COCHON et de son utilité, 103
De la tête de cochon, *ibid.*
Des oreilles, de la langue et des pieds de cochon, 104
De la fressure, panne, crépine et boyaux, *ibid.*
Des jambons, comment les accommoder, *ibid.*
De la poitrine échinée, et carré de cochon, 105
Côtelettes de porc frais en ragoût, *ibid.*
Comment faire le petit salé de cochon, 106
Comment faire le lard et le sain-doux, *ibid.*
Boudin de cochon et de sanglier, *ibid.*
Boudin blanc à la bourgeoise, 107
Façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin, 108
Façon de faire toutes sortes de cervelas, *ibid.*
Façon de faire toutes sortes de saucisses, *ibid.*
Andouilles de cochon, 109
Jambon au cincarat, *ibid*

Du cochon de lait, 110
Cochon de lait par quartier au père Douillet, *ibid.*
Cochon de lait en blanquette. *ibid.*
Cochon de lait en galentine, 111
Cochon de lait à la lyonnaise, *ibid.*
Cochon de lait en pâté froid, 112
Fromage de cochon, *ibid.*

CHAPITRE VII.

DE L'AGNEAU, 113
Issus d'agneau à la bourgeoise, *ibid.*
Tête d'agneau de plusieurs façons, *ibid.*
Quartier d'agneau, comment le servir, 114
Filets d'agneau en blanquette, *ibid.*
Filets d'agneau à la béchamel, *ibid.*
Du quartier d'agneau de derrière, 115
Usage des ris d'agneau, *ibid.*
Pieds d'agneau gratinés, *ibid.*

CHAPITRE VIII.

DE LA VOLAILLE en général, *ibid.*
Différentes façons de poulets, 116
Fricassée de poulets, *ibid.*
Fricassée de poulets à la Bourdois, 117
Poulets à la Tartare, 118
Poulets en caisses, *ibid.*
Poulets aux choux-fleurs, *ibid.*
Poulets à la poêle, 119
Poulets au fromage, *ibid.*
Poulets à l'estragon, *ibid.*
Poulets en matelote, 120
Poulets à la jardinière, *ibid.*
Poulets au cerfeuil, 121
Poulets au réveil, *ibid.*
Poulets au verjus de grains, 122
Poulets à la gibelote, *ibid.*
Poulets aux petits pois, *ibid.*
Poulet en hatelet, 123
Des poulets marinés, *ibid.*
Poulets en pain, *ibid.*
Poulets à la sainte Menehoult, *ibid.*

Comment

Comment servir les poulets gras aux œufs et à la reine, 123
Poulets en entrée de broche de différentes façons, 124
Poulets aux croûtons, 125
Usage du coq et de la poule, *ibid.*
Des dindons et dindonneaux, *ibid.*
Cuisses de dindons à la crême, *ibid.*
Dindon à la poêle, 126
Dindon en galentine, *ibid.*
Dindon en ballon, *ibid.*
Dindon roulé, *ibid.*
Abatis de dindon en fricassée au blanc, au roux, 127
Différentes façons pour accommoder les vieux dindons, *ibid.*
Cuisses de dindons accompagnées, 128
Dindons à l'escalope, *ibid.*
Ailerons de dindons aux petits oignons et fromage, 129
Ailerons en fricassée de poulets, *ibid.*
Ailerons en fricandeau, 130
Ailerons à l'Espagnole, *ibid.*
Ailerons en matelote, *ibid.*
Ailerons à la purée verte, *ibid.*
Ailerons à la purée de lentilles, 131
Ailerons aux petits oignons, *ibid.*
Ailerons au vin de Champagne, *ibid.*
Ailerons à la sainte Menehoult, *ibid.*
Des pattes de dindons, 132
Dindon en pain, *ibid.*
Du pintadeau et de la pintade, *ibid.*
Poularde et du chapon, comment les servir, 133
Poularde de plusieurs façons, *ibid.*
Poularde à la bourgeoise, *ibid.*
Poularde entre deux plats, 134
Poularde à la persillade, *ibid.*
Chipoulate de plusieurs façons, *ibid.*
Poularde aux oignons, 135
Poularde aux oignons d'une autre façon, *ibid.*
Poularde masquée, *ibid.*

Poularde à la matelote, 136
Poularde à la cuisinière, *ibid.*
Poularde au court-bouillon, *ibid.*
Poularde à la béchamelle, 137
Poularde à la Montmorency, *ibid.*
Poularde marinée, *ibid.*
Poularde à la sainte Menehoult, *ibid.*
Poularde au blanc-manger, *ibid.*
Poularde au cannellon, 138
Poularde à la crême, *ibid.*
Poularde en croustade, *ibid.*
Poularde accompagnée, 139
Poularde au sang, *ibid.*
Poularde à la chia, *ibid.*
Poularde en filets, *ibid.*
De la poule de Caux, ou du coq-vierge, 140
Du canard, caneton, oie et oison, *ibid.*
Canard farci, *ibid.*
Canard en hauchepot, *ibid.*
Canards de plusieurs façons, 141
Canard aux navets, *ibid.*
Canard au père Douillet, *ibid.*
Canard en globe, et à la Bruxelle, 142
Canard en chausson, *ibid.*
Canard à la Béarnoise, *ibid.*
Canard à l'Italienne, 143
Canard à la purée verte, *ibid.*
Caneton aux pois, *ibid.*
Oie farcie à la broche, 144
Oie à la moutarde, *ibid.*
Oie à la daube, 145
Des ailes et cuisses d'oie, comment les accommoder, *ibid.*
Des poules d'eau, 146
Des pigeons Cauchois, de volière et bisets, *ibid.*
Gros pigeons de plusieurs façons, 147
Des petits pigeons de volière, *ibid.*
Pigeons à la bourgeoise, *ibid.*
Compote de pigeons, 148

Pigeons au basilic, 148
Des pigeons bisets, ... *ibid.*
Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus, *ibid.*
Pigeons en matelote, 149
Pigeons en ragoût d'écrevisses, *ibid.*
Pigeons aux fines herbes, 150
Pigeons en surprise, *ibid.*
Pigeons aux pois, 151
Pigeons aux asperges en petits pois, *ibid.*
Pigeons au court-bouillon, 152
Pigeons à la sainte Menehoult, *ibid.*
Pigeons à la Marianne, 153
Pigeons en fricandeau, *ibid.*
Pigeons en fricassée de poulets, *ibid.*
Pigeons au soleil, *ibid.*
Pigeons en surtout, 154
Pigeons en timbale, *ibid.*
Pigeons aux tortues, *ibid.*
Pigeons en tourte, *ibid.*
Pigeons à la poêle, *ibid.*
Pigeons en hatelet, *ibid.*
Pigeons en crépine, 155
Pigeons en beignets, *ibid.*
Pigeons à la dauphine, *ibid.*

CHAPITRE IX.

DU GIBIER en général, 156
Du gibier à poil, *ibid.*
De la venaison, *ibid.*
Des faisans, comment les servir, *ibid.*
Les canards sauvages, comment les servir, 157
Des rouges, sarcelles, allébrans, comment les accommoder, *ibid.*
Alouettes de plusieurs façons, *ibid.*
Alouettes en salmis à la bourgeoise, 158
Alouettes en ragoût, *ibid.*
Des ramiers et ramereaux, *ibid.*
Des perdreaux, comment les distinguer des perdrix, 159
Comment accommoder les perdreaux et perdrix, *ibid.*

Des vieilles perdrix, 159
Des bécasses, bécassines et bécots, 160
Des cailles et cailleteaux, *ibid.*
Cailles au laurier, 161
Cailles aux choux, *ibid.*
Cailles en gratin, *ibid.*
Cailles au salpicon, *ibid.*
Des ortolans, guignards et gélinottes, 162
Des grives, *ibid.*
Des pluviers, *ibid.*
Des vanneaux, *ibid.*
Des rouges-gorges, *ibid.*
Du gibier à poil, *ibid.*
Des levraux et lièvres, *ibid.*
Pâté de lièvre à la bourgeoise, 163
Lièvre en haricots, *ibid.*
Filets de lièvre en civet, 164
Levraut au sang, *ibid.*
Filets de lièvre à la poivrade, *ibid.*
Des lapins et lapereaux, comment connaître les jeunes, 165
Des lapins et lapereaux de plusieurs façons, *ibid.*
Lapin au coulis de lentilles, *ibid.*
Lapin en matelote, 166
Lapereaux en hachis, *ibid.*
Filets de lapereaux aux concombres, *ibid.*
Filets de lapereaux en salade, 167
Lapin aux petits pois, *ibid.*
Lapin en papillotes, *ibid.*
Lapereaux aux gîtes, 168
Lapereaux en caisses, *ibid.*
Lapereaux aux fines herbes, *ibid.*
Lapereaux au gratin, *ibid.*
Lapereaux à l'Espagnole, *ibid.*
Lapereaux en galentine, *ibid.*
Lapereaux en hatelet, 169
Lapereaux en poupeton, *ibid.*
Lapereaux roulés aux pistaches, *ibid.*
Lapereaux en tortue, *ibid.*

Lapereaux en Bigarure, 170
Lapin à la bourgeoise, *ibid.*
Boudin de lapin, 171
De la viande noire appelée venaison, *ibid.*
Du sanglier, *ibid.*
Hachette de toute sorte de viandes cuites à la broche, 172

CHAPITRE X.

DU POISSON de mer et d'eau douce, 172
En coquillage, *ibid.*
Du turbot et barbot comment accommoder, 173
Turbot aux câpres et autres façons, *ibid.*
Turbot et barbue au gras, *ibid.*
Turbot et barbue cuits au gras, 174
Du saumon frais, comment l'accommoder, *ibid.*
Saumon en caisses, 175
De l'esturgeon, comment l'accommoder, *ibid.*
Esturgeon en gros à la broche, 176
Esturgeon à la braise, *ibid.*
Esturgeon en matelote, *ibid.*
De l'alose comment l'accommoder, *ibid.*
Du cabillaud, comment l'accommoder, 177
Morue fraîche en Dauphin au ragoût de laitances de carpes, et pointes d'asperges, *ibid.*
De la raie, comment l'accommoder, 178
Raie à la sainte Menehoult, *ibid.*
Raie marinée, frite, 179
Raie à la sauce de son foie, *ibid.*
Raie au fromage, *ibid.*
De la merluche, comment l'accommoder, 180
De la morue salée, comment l'accomoder, *ibid.*
Morue à la maître-d'hôtel, 181
Queue de morue farcie, *ibid.*
Morue à la Provençale, 182
Morue au beurre noir, *ibid.*
Morue à la sauce aux câpres et anchois, *ibid.*
Morue à la crême, *ibid.*
Tourte de morue, 183
Morue en stinquerque, *ibid.*

Morue marinée, frite, 183
Morue en beignets, *ibid.*
De la limande, solle, carlet et la plie, *ibid.*
Solle, limande, carrelets et plies entre deux plats à la bourgeoise, 184
Des éperlans, comment les accommoder, *ibid.*
Du surmulet et maquereau, *ibid.*
Du thon, comment l'accommoder, 185
De la vive, comment l'accommoder, *ibid.*
Du rouget, comment l'accommoder, 186
De la sardine et du hareng frais, *ibid.*
Hareng sorés à la sainte Menehoult, *ibid.*
Des anchois et de leur utilité, 187
Rôties d'anchois, *ibid.*
Des merlans, *ibid.*
Le bar, comment l'accommoder, 188
Le vaudreuil, ce que c'est, *ibid.*
De la tontine, *ibid.*
De la lubine, *ibid.*
Des écrevisses de mer, des homars et des crabes, *ibid.*
Des moules, 189
Des huîtres, *ibid.*
Huîtres en hachis, 190
De la macreuse, *ibid.*
Macreuse en haricots, *ibid.*
DU POISON D'EAU DOUCE. 191
Du brochet, *ibid.*
Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce, *ibid.*
Le brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons, 192
De l'anguille *ibid.*
Anguille aux montans de laitue romaine, 193
De la carpe, *ibid.*
Carpe en matelote, *ibid.*
De la truite saumonnée et de la commune, 194
De la perche, *ibid.*
De la tanche, 195

De la lotte ou barbote, 195
De la tortue, *ibid.*
De la lamproie, 196
Des écrevisses, *ibid.*
Du barbillon, meûnier, goujon et la brême, 197
Etuvée de goujons, *ibid.*
Escargots de vignes en fricassée de poulets, 198
Des grenouilles, *ibid.*
Grenouilles en fricassée de poulets, 199
Grenouilles frites, *ibid.*

CHAPITRE XI.

DES LÉGUMES en général, *ibid.*
Des pois verts et des secs, 200
Petits pois à la demi-bourgeoise, *ibid.*
Usage des pois secs, *ibid.*
Des haricots verts, 201
Des haricots verts, comment les confire et sécher, *ibid.*
Des haricots blancs, 202
Des fèves de marais, 203
Des lentilles, *ibid.*
Coulis de lentilles, *ibid.*
Du riz, *ibid.*
Du genièvre, 204
Du gruau, *ibid.*
Des choux, 205
Choux à la bourgeoise, *ibid.*
Des choux-fleurs, 206
Choux-fleurs en pain, *ibid.*
Choux à la Flamande, 207
Choux en surprise, *ibid.*
Des carrotes et panais que l'on comprend sous le nom de racines, 208
Racines en menus droits, *ibid.*
Racines à la crême, *ibid.*
Du persil et ciboule, 209
Du cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame, *ibid.*
De l'oignon, 210
Du poireau, *ibid.*

Du céleri, 210
Des radis et raves, 211
De la racine de persil, *ibid.*
Des navets, *ibid.*
Des laitues pommées et romaines de plusieurs façons, *ibid.*
Laitues pommées farcies, 212
De la chicorée sauvage blanche et de la verte, *ibid.*
De la chicorée blanche ordinaire, 213
Des cardes-poirées, *ibid.*
Des cardons d'Espagne, *ibid.*
Des artichauts, 214
Artichauts à la barigoule, 215
Artichauts au verjus de grain, *ibid.*
Artichauts tournés, 216
Des asperges, *ibid.*
Asperges en petits pois, 217
Du potiron et citrouille, *ibid.*
Du houblon, *ibid.*
Des concombres, 218
Des salsifis et scorsonnères, *ibid.*
Des épinards, 219
Des melons, *ibid.*
Des pinambours, *ibid.*
Des betteraves, *ibid.*
Des cornichons, *ibid.*
Cornichons de blé de Turquie, 220
Des champignons, morilles et mousserons, *ibid.*
Des câpres grosses et fines, 221
Des capucines et la chia, *ibid.*
Des truffes, *ibid.*
Truffes à la maréchale, *ibid.*
Des chervis, 222
Du thym, laurier, basilic, sarriette et fenouil, *ibid.*
De la patience, buclose et bourrache, *ibid.*
Du cresson à la noix, cresson de fontaine, estragon, baume, corne-de-cerf et pimprenelle, *ibid.*
De l'ail, rocambole et échalotes, 223

CHAPITRE XII.

DES ŒUFS, 223
Des œufs mollets de toutes façons, 224
Œufs de toutes les façons bourgeoises, *ibid.*
Des œufs brouillés de plusieurs façons, 225
Des œufs frits de toutes façons, *ibid.*
Œufs à la bagnolet, *ibid.*
Des œufs au plat, autrement dit au miroir, 226
Les œufs au lait se servent pour entremets, *ibid.*
Œufs à la duchesse, *ibid.*
Des omelettes de toutes façons, *ibid.*
Des œufs à la tripe aux concombres, 227
Œufs au gratin, 228
Œufs brouillés à la coque, *ibid.*
Œufs à la huguenote, 229
Œufs en timbale, *ibid.*
Œufs en salade, *ibid.*
Œufs au petit lard, *ibid.*
Œufs en peau d'Espagne, *ibid.*
Œufs en filets, 230
Œufs à la crême, *ibid.*
Œufs au fromage, *ibid.*
Œufs frits, *ibid.*
Œufs au pain, *ibid.*
Œufs au gratin, au parmesan, 231
Œufs à la bourgeoise, *ibid.*
Œufs grillés, *ibid.*
Œufs à l'ail, *ibid.*
Œufs à la jardinière, *ibid.*
Œufs en surtout, 232
Œufs à l'eau, *ibid.*

CHAPITRE XIII.

DU BEURRE, fromage, laitage et épiceries, 233
Du beurre, *ibid.*
Du fromage, 234
Du laitage, 235

DES CRÊMES.

Crême à l'Italienne, 236
Crême au café, *ibid.*

Crême au chocolat, 236
Crême frite, 237
Crême au caramel, *ibid.*
Crême à la frangipane, *ibid.*
Crême à la Magdeleine, 238
Crême à la duchesse, *ibid.*
Crême de riz pour les convalescens, *ibid.*
Crême de thé, d'estragon, de céleri, de persil, *ibid.*
Crême en neige, 239
Crême brulée, *ibid.*
Crême blanche au naturel, 240
Crême glacée, *ibid.*
Crême à la moelle, 241
Crême gratinée, *ibid.*
Crême au petit pain, *ibid.*
Crême légère, 242
Crême bachique, 243

DES BEIGNETS.

Beignets de crême, *ibid.*
Beignets soufflés, ou pets et petits choux, *ibid.*
Beignets de brioche, 244
Beignets de pommes et de pêchés, *ibid.*
Beignets d'oranges, 245
Beignets de blanc-manger, *ibid.*
Beignets de pain à chanter, 245
Beignets de feuilles de vigne, *ibid.*
Beignets mignons, *ibid.*
Beignets de pâte, *ibid.*
Beignets de pain, 247
Beignets à la crême, *ibid.*

DES ROTIES.

Rôties au jambon, *ibid.*
Rôties au lard, 348
Rôties aux anchois, *ibid.*
Rôties de rognons de veau, *ibid.*
Rôties aux épinards, *ibid.*
Rôties aux haricots verts, 249
Rôties aux concombres, *ibid.*
Rôties de toutes sortes de viandes, *ibid.*

Rôties à la minime, 249
Usage des épiceries, *ibid.*

CHAPITRE XIV.

DE LA PATISSERIE, 250
De la pâte brisée pour les tourtes, 251
Tourtes de côtelettes de mouton à la Périgord, 253
De toutes sortes de tourtes de gibier, *ibid.*
Tourtes de toutes sortes de farces, 254
Des tourtes maigres en poissons, *ibid.*
Timbale, 255
De la pâte brisée pour les pâtés froids, 256
Façon de faire les pâtés, 257
De la pâte appelée feuilletage, 258
Petits pâtés friands, *ibid.*
Gâteau d'amandes, 259
Gâteau au lard, *ibid.*
Gâteau en losange, 260
Gâteau de Savoie, *ibid.*
Gâteau à la crême, *ibid.*
Gâteau à la royale, 261
Gâteau de brioche, *ibid.*
Gâteau de viande, 262
Gâteau de riz, *ibid.*
Tartelettes, *ibid.*
Darioles, 263
Timbales de biscuits, *ibid.*
Croquantes, *ibid.*
Feuillantines, 264
Génoises, *ibid.*
Poupelain, *ibid.*
Gâteau à la Brie, 265
Talmouzes, *ibid.*
Meringues, 266
Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver, *ibid.*
Des tourtes faites avec de la gelée, *ibid.*
Gâteaux fourrés, 267
Tourtes de confitures pour l'été, *ibid.*

CHAPITRE XV.

Des ragoûts.

Ragoût de truffes, 268
Ragoût de mousserons, champignons et morilles, *ibid.*
Ragoût d'écrevisses, *ibid.*
Ragoût de pistaches, *ibid.*
Ragoût de passe-pierre, 269
Ragoût de foie gras, *ibid.*
Ragoût de choux, *ibid.*
Ragoût de farce, *ibid.*
Ragoût de laitance, 270
Ragoût mêlé, *ibid.*
Ragoût de moules, 271
Ragoût de montans de cardons, *ibid.*
Ragoût d'olives, *ibid.*
Ragoût au salpicon, *ibid.*
Ragoût de marrons, 272

Différentes sauces bourgeoises.

Sauce au mouton, *ibid.*
Sauce mêlée, *ibid.*
Sauce appétissante, *ibid.*
Sauce au blanc en gras et en maigre, 273
Sauce au verjus, *ibid.*
Sauce provençale, *ibid.*
Sauce robert bourgeoise, 274
Sauce à la crême, *ibid.*
Sauce à la marquise piquante, *ibid.*
Sauce au petit maître qui sert pour toutes sortes de volaille ou gibier, *ibid.*
Sauce bachique pour servir de sauce verte et piquante, 275
Sauce à la ravigote, *ibid.*
Sauce à l'Espagnole, *ibid.*
Sauce à la sultane, 276
Sauce à l'Allemande, *ibid.*
Sauce à l'Anglaise, *ibid.*
Sauce blanche aux câpres et anchois, *ibid.*
Sauce bourgeoise, *ibid.*

Sauce à la carpe, 277
Sauce Italienne en gras et en maigre, *ibid.*
Sauce aux petits œufs, *ibid.*
Sauce piquante, *ibid.*
Autre sauce piquante, 278
Sauce piquante froide, *ibid.*
Sauce à la reine, *ibid.*
Autre sauce à la Provençale, *ibid.*
Sauce au jus d'orange, *ibid.*
Sauce aux câpres et anchois, 279
Sauce à la rocambole, *ibid.*
Sauce à la rémolade, *ibid.*
Sauce à la poivrade, *ibid.*
Façon de faire le vinaigre, rouge, blanc et rosat, *ibid.*
Vinaigre printanier, 281

CHAPITRE XVI.

DE L'OFFICE, *ibid.*
Noms de différentes sortes de prunes, 282
Noms de différentes sortes de pêches, *ibid.*
Poires bonnes à manger dans l'été, 283
Poires bonnes à manger dans l'automne, *ibid.*
Poires bonnes à manger dans l'hiver, *ibid.*
Noms de différentes sortes de pommes, *ibid.*
Du tems de cueillir les fruits et les conserver, *ibid.*
Comment clarifier le sucre pour toutes sortes de confitures, 284
Compote de pommes à la Portugaise, *ibid.*
Compotes de pommes blanches, 285
Compote blanche de pommes, *ibid.*
Compote de pommes, *ibid.*
Compote de poires de Martin sec ou de messire-Jean entier, *ibid.*
Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, de virgouleuse et autres, 286
Compote de poires de rousselet et de blanquette, *ibid.*
Compote grillée de poires, *ibid.*
Compote de poires à la bonne femme, *ibid.*
Compote de verjus, 287
Compote de cerises, *ibid.*

Compote de fraises, 287
Compote de groseilles, ibid.
Compote de framboises, ibid.
Compote d'abricots à la Portugaise, ibid.
Compote d'abricots verts et amandes vertes, 288
Compote d'abricots mûrs entiers ou par moitié, ibid.
Compote de pêches, 289
Compote de pêches grillées, ibid.
Compote de pêches à la Portugaise, ibid.
Compote de tranches de pêches, ibid.
Compote de prunes de reine-Claude, de mirabelle, perdrigon et autres, ibid.
Compote de prunes à la bonne femme, 290
Compote de toutes sortes de fruits grillés, ibid.
Compote de citrons, oranges, bergamottes, limes Chinoises, ibid.
Compote de verjus, ibid.
Compote de coings et de raisins, 291
Compote d'oranges crues et de marrons, ibid.
Compote de groseilles vertes, 292
Marmelade d'amandes vertes et d'abricots verts, ibid.
Marmelade de fraises et de framboises, 293
Marmelade de cerises et de fleurs d'oranges, ibid.
Marmelade d'abricots sans façon, 294
Marmelade de prunes, ibid.
Marmelade de poires, 295
Marmelade de pêches, ibid.
Marmelade d'épine-vinette, ibid.
Marmelade de verjus à la bourgeoise, 296
Marmelade de coings et de pommes, ibid.
Marmelade de verjus, 297
Confiture de marmelade d'abricots, ibid.
Confiture de cerises et de gelée de groseilles, 298
Confiture de gelée de pommes, ibid.
Confiture de verjus, 299
Confiture de verjus entier, ibid.
Confiture de gelée de groseilles à la bourgeoise, ibid.
Confiture de gelée de muscat et verjus, ibid.
Ratafia de raisin muscat, ibid.

Confiture d'abricots verts et amandes vertes, 300
Confitures de prunes, *ibid.*
Confitures d'abricots entiers ou par moitié, 301
Confiture de poires de rousselet, *ibid.*
Abricots à l'eau-de-vie, *ibid.*
Ratafia d'abricots, 301
Poires de rousselet à l'eau-de-vie, *ibid.*
Prunes à l'eau-de-vie, *ibid.*
Eaux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mûres, pour boire en été, 302
Ratafia de cerises, *ibid.*
Ratafia de fruits rouges, *ibid.*
Vin de cerises, 303
Recette pour faire la bonne liqueur nommée vespetro, *ibid.*
Propriété du vespetro, 304
Ratafia de noyaux et de graines, *ibid.*
Ratafia de fleurs d'oranges, *ibid.*
Autre ratafia de fleurs d'oranges, 305
Ratafia de coings, *ibid.*
Autre ratafia de fleurs d'oranges, *ibid.*
Ratafia d'anis et de genièvre, 306
Ratafia de bigarades et citrons, *ibid.*
Ratafia de noix, 307

Toutes sortes de sirops pour l'hiver.

Sirop violat, *ibid.*
Sirop de cerises et d'abricots, 308
Sirop de mûres et de verjus, 309
Sirop de coings, *ibid.*
Sirop de guimauves et de pommes, 310
Sirop de citrons et de capillaire, *ibid.*
Sirop d'orgeat et de coquelicot, 311
Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine, 312

DES CONSERVES.

Conserve de violettes, *ibid.*
Conserves de groseilles et de framboises, 313
Conserves de cerises, de fleurs d'oranges, *ibid.*
Conserves d'abricots et de pêches, 314
Conserves de verjus et de guimauves, *ibid.*

Conserves de raisins et d'oranges, 3
Conserves de café et de chocolat, ibi
Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat, 3
Des gâteaux de fleurs d'oranges, ibi
Biscuits ordinaires, ibi
Biscuits à la cuiller et à la liqueur, 3
Biscuits légers et de confitures, 3
Biscuits de chocolat, ibi
Biscuits d'amandes et d'avelines, 3
Biscuits à la Saint-Cloud, ibi

DES CREMES DE DESSERT ET FROMAGES A LA CREME.

Crême de fraises et de framboises, 3
Crême fouettée et à la Portugaise, 3
Crême fouettée de fraises et framboises, ibi
Crême à la reine, 3
Fromage naturel à la crême, ibi
Fromage fouetté et à la princesse, ibi
Fromage à la Montmorency, 3
Fromage à la glace, à la bourgeoise, ibi
Cannellon de crême à la glace, 3
Glaces de toutes sortes, ibi
Massepains et gaufres, ibi
Poires séchées à la façons de Rheims, 3
Tablettes de réglisse pour le rhume, 3
Fruits secs sans être confits, ibi
Confitures de campagne, 3
Confitures au cidre, ibi
Confitures au miel, 3
Façon de se servir du miel et de le clarifier, ibi
Comment faire le raisinet, ibi

Fin de la Table.

COOKS BOOKS